VITICULTURE ARBORICULTURE

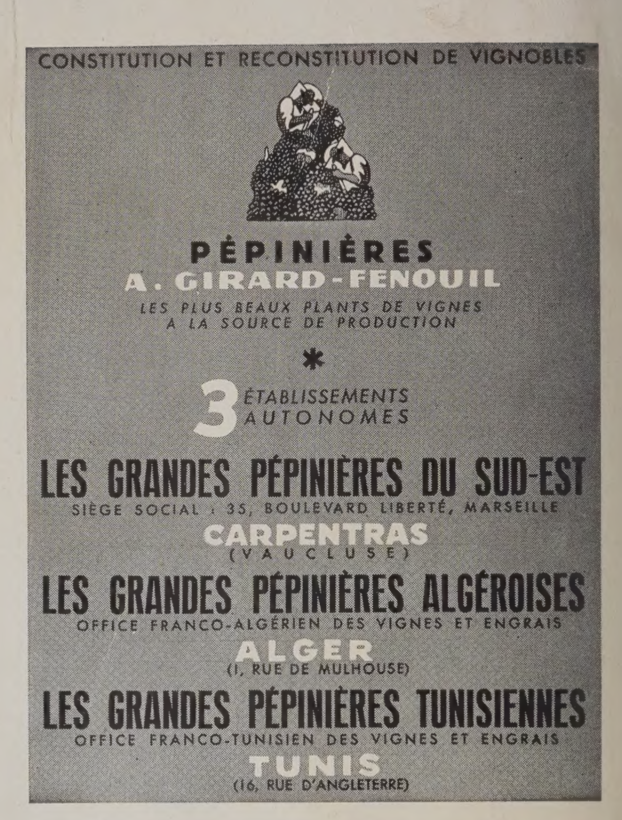
VITIC. ARBORIC.
Vol. 95 Nº 12 Pages 337 à 368
DÉCEMBRE 1949



PRESSES
DOCUMENTAIRES
PARIS



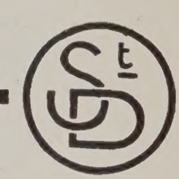
Cuivre mieux fixé
Pas une goutte perdue
BLEUFIX
MOUILLANT
ADHÉSIF
LA LITTORALE BÉZIERS



CONSTITUTION ET RECONSTITUTION DE VIGNOBLES
PÉPINIÈRES
A. GIRARD-FENOUIL
LES PLUS BEAUX PLANTS DE VIGNES
A LA SOURCE DE PRODUCTION
*
3 ÉTABLISSEMENTS AUTONOMES
LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST
SIÈGE SOCIAL : 35, BOULEVARD LIBERTÉ, MARSEILLE
CARPENTRAS
(VAUCLUSE)
LES GRANDES PÉPINIÈRES ALGÉROISES
OFFICE FRANCO-ALGÉRIEN DES VIGNES ET ENGRAIS
ALGER
(1, RUE DE MULHOUSE)
LES GRANDES PÉPINIÈRES TUNISIENNES
OFFICE FRANCO-TUNISIEN DES VIGNES ET ENGRAIS
TUNIS
(16, RUE D'ANGLETERRE)



DÉFENDEZ VOS CULTURES
Traitements d'Hiver
de la vigne et des arbres fruitiers
VERALINES (A. L. et 3)
PARANICROL • NICROL
VIRICUIVRE 50
SULFOFRUIT
EMPLOYEZ LES SPÉCIALITÉS AGRICOLES
PECHINEY-PROGIL
Tous Renseignements à la S.C.P.A. 7, rue de Logelbach, PARIS, 17e



St D

VITICULTURE ARBORICULTURE

" REVUE DE VITICULTURE " FONDÉE PAR PIERRE VIALA EN 1893

RÉDACTEURS EN CHEF :

VITICULTURE
P. MARSAIS
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique et à l'École Nationale d'Agriculture de Grignon.

ARBORICULTURE
J. FAURE
Inspecteur de l'Agriculture honoraire.

SOMMAIRE :

VOLUME 95. n° 12 — DÉCEMBRE 1949

Couverture : Vendanges en Touraine (I.=et=L.). Photo Goldner.

PUBLICATION MENSUELLE ÉDITÉE PAR LES PRESSES DOCUMENTAIRES

DÉPARTEMENT D'ÉDITION DE LA SOCIÉTÉ DE PRODUCTIONS DOCUMENTAIRES

Société à Responsabilité Limitée au Capital de 2.500.000 Francs

Abonnement (1 an) France et Union Française... Frs **900** — **Dépôt :** 28, Rue Saint-Dominique — Paris-7e

Téléphone : INValides 10-73 — **Ch. Post. 1573-86 Paris** — **R. C. Seine 289.660 B**

*

Editorial

Festivités vinicoles

LES vignerons de tous pays ont toujours célébré, par des cérémonies joyeuses, la fin de la vendange, c'est-à-dire le terme de leurs efforts et de leurs angoisses. Comme le nautonier qui atteint le port après avoir échappé à la tempête et au naufrage, le viticulteur respire, soulagé, et, pour rendre grâce à la Providence, se laisse aller à vanter, par les manifestations les plus diverses, et à glorifier le produit de la terre, de la vigne et de son art, à lui, le *Vin* dispensateur de santé, de force et de gaieté.

Notre époque n'a pas abandonné cette louable tradition. Fête de fin des vendanges, fête du vin nouveau, bouillonnant encore dans les vaisseaux, fête de dégustation du vin clair se succèdent pendant l'automne. Ce sont autant d'occasions de dissertations éloquentes sur les qualités et les vertus du divin breuvage, de tournois d'éloquence, soutenus par des libations copieuses, alternant avec les repas, les banquets plantureux, terminés par les chants, les chœurs bachiques et les rires. Fêtes du Travail récompensé et triomphant.

Bienfaisantes coutumes, qui permettent au vigneron d'oublier ses peines, et juste paiement de son labeur, réconfort de son moral, déjà endurci par les épreuves coutumières.

Nous venons d'assister à plusieurs de ces cérémonies traditionnelles où rivalisent nos belles provinces : Brettevins du Nantais, Sacavins de l'Anjou, Chevaliers de la Chante-pleure de Touraine, Tastevins de Bourgogne fêtant les Trois glorieuses de Nuits, de Beaune et de Meursault, aimables réunions du Châlonnais, du Mâconnais, du Beaujolais, de la vallée du Rhône, de la Provence et du Languedoc, fêtes gasconnes ou béarnaises, Jurade de Saint-Emilion, agapes charentaises, sans oublier les foires et les kermesses de Champagne ou d'Alsace.

En dehors de cet avantage qu'elles offrent de donner un nouvel élan optimiste aux producteurs de nos bons vins, ces cérémonies sont l'occasion première de connaître ce que l'on peut espérer des vins de l'année. Des jurys de dégustation prononcent leur verdict et renseignent à la fois sur l'abondance de la récolte et sur la qualité des crus. La science œnologique et l'art du dégustateur-gourmet autorisent même à prédire ce que ces vins pourront être dans les années prochaines et même bien plus tard, à quinze ou vingt ans, où ils atteindront leur qualité maxima, précédant de peu, hélas, le brusque déclin qui les fera tomber fatalement dans l'oubli, le néant.

Peu à peu ces festivités vinicoles vont s'espacer et s'éteindre. Mais elles ressusciteront avec la Saint-Vincent, la Fête des vignerons du 22 janvier, qui marquera l'éternel recommencement de la viticulture, symphonie tourmentée où se mêlent les espoirs et les craintes, la joie et l'angoisse, image fidèle de la vie hasardeuse du vigneron de la plaine ou du coteau.

Ces réunions périodiques et traditionnelles, qui ensoleillent l'existence laborieuse du monde viticole, servent aussi très efficacement à faire connaître au loin nos richesses nationales : à côté de nos vins inégalés, nos mets délicats, nos légumes et nos fruits succulents, nos menus savamment orchestrés par les Maîtres du bien Boire et du bien Manger, attraits de notre chère Patrie, que nos voisins savent apprécier, dans ces fêtes où ils sont cordialement accueillis.

Professeur Paul MARSAIS.



Science et Technique

ÉLÉMENTS DE LA PRODUCTION DE LA VIGNE EN SOL GRAVELEUX

par Pierre LARUE,
Docteur de l'Université, Ingénieur-Agronome

Sur les terrasses de dépôts lacustres graveleux de Pensylvanie, on cultive le cépage « Concord ».

MM. Alderfer et Fleming y ont étudié les facteurs de la production.

D'abord y a-t-il *relation entre le poids des sarments et celui des raisins*? Oui, à condition que chaque cep soit taillé suivant sa vigueur et non en laissant un nombre d'yeux constant.

Cette corrélation est de 80 à 85 %.

Dans beaucoup de cas, on pourra se contenter de peser les bois de taille, ce qui peut se faire à temps perdu en hiver, tandis qu'au moment de la vendange !...

Matière organique du sol. — Il y a corrélation de 88 à 91 % entre les poids des sarments et les teneurs des sols en matière organique.

La fertilisation aux chiffons — même de coton — et aux sarments n'est donc pas une utopie.

La relation avec la richesse en azote est moins régulière, mais toujours positive : 63 à 91 %.

Humidité du sol. — La croissance de la vigne et le poids des grappes sont à raison de 60 à 85 % en relation avec la capacité de rétention d'eau par le sol.

Texture du sol. — L'argile et le limon favorisent les rendements, mais dans une faible mesure : 80 à 82 %. Cela peut provenir de ce que la vigne — plante pérenne — pousse ses racines plus profondément en sols graveleux légers. On sait que, de plus, le gravier favorise la qualité. Mais cela n'a pas été étudié pour le « Concord ».

Composition chimique. — Il s'agissait de sols très acides : $pH = 4$ à 5,5 encore cette dernière réaction avait suivi un chaulage ! Ne trouvait-on pas ces graviers assez « brûlants »?

Leur richesse chimique est faible, si bien qu'une minime augmentation de la capacité d'échange des éléments se fait sentir sur les rendements, mais d'une façon aléatoire : corrélation 19 à 80 %.

Bien qu'on n'ait pas observé de différences systématiques de rendement avec des réactions *p*H différentes, on estime que la vigne est plus saine en sols acides, ce qui est confirmé, chez nous, pour le pommier et la pomme de terre, sans que les rendements soient toujours plus élevés.

Porosité. — Les agronomes ont distingué la porosité capillaire de la porosité non capillaire. La première correspond à l'abondance de pores suffisamment petits pour que l'eau y soit retenue par adsorption.

Le rendement est influencé par elle à raison de 60 à 71 %.

Il est diminué, mais peu, par l'abandance des lacunes ; corrélation négative : — 21 à 27 %.

Profondeur de la terre végétale. — Suivant les parcelles, la profondeur variait de 10 à 25 centimètres. Le rendement fut en relation directe avec cette profondeur, ce qui est expliqué par la proportion plus grande des matières organiques. Les sols les plus profonds sont également ceux qui ont été le moins érodés par ruissellement.

Distance des ceps. — Dans les vignes où manquaient des pieds, on a évalué le poids moyen de la vendange par cep durant deux années.

Quand les ceps disposent de 72 pieds carrés il fut de 14 livres 1.

Quand les pieds disposent de 103 pieds carrés, il fut de 17 livres 4.

Autrement dit, quand la surface disponible augmentait de 23 %, le poids de la vendange augmentait de 44 %.

Il y aurait une limite où l'augmentation des écartements entraînerait une diminution.

On peut admettre, chez nous, que l'absence d'un seul pied ne diminue pas le rendement. Inutile de s'évertuer à le remplacer.

Ces observations intéressent aussi, chez nous, les terrasses graveleuses d'alluvions anciennes et les graviers des alluvions modernes qui donnent de bons vins dans le Gard, la Gironde et d'autres régions.

PROCÉDÉS D'AMÉLIORATION DES VENDANGES PAR L'ACTION DE LA CHALEUR ARTIFICIELLE

par P. ARCHINARD

Ancien Chef de travaux à la Station Œnologique de Bourgogne

Un commencement d'application à l'échelle de la pratique du passerillage artificiel des raisins a été réalisé à Beaune, en 1948, par M. Voiret, viticulteur avisé, qui a créé lui-même l'appareil dont il s'est servi.

Les résultats intéressants obtenus sont à son honneur et confirment les données établies depuis assez longtemps déjà par divers expérimentateurs, parmi lesquels les Directeurs successifs de la Station Œnologique de Beaune occupent une place de choix.

Toutefois, à notre point de vue, ces données n'ont pas été utilisées encore de façon à en tirer toute l'amélioration qu'elles sont capables de provoquer.

Avant de préciser notre pensée en indiquant le mode opératoire qu'il nous paraît avantageux d'envisager, nous rappellerons d'abord les notions bien établies sur l'action de la chaleur pendant le passerillage. Ces notions doivent être connues pour utiliser le procédé judicieusement et éviter des erreurs qui conduiraient à des résultats imparfaits, entraînant des conclusions mal justifiées.

L'amélioration de la qualité obtenue dans le passerillage, tant naturel qu'artificiel, se produit par l'action de deux phénomènes différents mais complémentaires.

Il y a, en bref :

1° *Diminution de l'acidité* par disparition d'une partie de l'acide malique du raisin ;

2° *Concentration du jus* et par conséquent de ses éléments par évaporation d'une partie de l'eau.

Ces deux actions simultanées en général, si l'on se met dans les conditions nécessaires, peuvent-elles être rendues indépendantes, et doit-on souhaiter, dans certains cas, n'en réaliser qu'une seule?

Ce point mérite qu'on s'y arrête, car l'état de la récolte à traiter peut être très variable.

Si la maturité a été insuffisante, l'acidité est trop forte et comporte une dose élevée d'acide malique, qui devra s'atténuer ensuite par la fermentation malolactique (avec les ennuis de toute fermentation secondaire). Il est toujours utile, dans ce cas, de se débarrasser de l'acide malique par la surmaturation ou passerillage. Remarquons d'ailleurs que, les grandes années, un passerillage naturel se produit plus ou moins et l'acide malique est réduit à sa plus simple expression ; on ne voit alors pas à quoi pourrait servir une action artificielle dans ce sens.

Quant à la concentration, doit-elle être favorisée dans tous les cas ou parfois évitée, ou limitée d'une façon méthodique et précise?

Tout d'abord est-on libre de la réaliser sans limite légale? C'est un point qui paraît sujet à controverse. En effet, actuellement, la loi limite la concentration du jus de raisin destiné à la vinification, lorsque celui-ci est extrait du fruit. Mais, dans le cas où l'eau est enlevée du fruit entier, tous les éléments de celui-ci sont concentrés avec lui et seront extraits ensuite ensemble proportionnellement à cette concentration dans la fabrication du vin.

Limiter arbitrairement cette concentration, c'est limiter les bons effets du passerillage, limiter l'amélioration de la qualité, c'est aussi s'éloigner du passerillage naturel, que l'on laisse se poursuivre au maximum des possibilités dans la fabrication des vins qui sont améliorés par ce procédé. D'ailleurs, cette limitation serait sans doute une précaution superflue, le producteur n'ayant aucun intérêt à poursuivre la concentration au-delà de ce qui est pratiquement utile. On peut remarquer aussi que la concentration, par passerillage naturel, ne saurait être ni limitée, ni contrôlée ; il paraît logique que le procédé artificiel soit considéré de la même façon.

Cette concentration est-elle utile pour l'amélioration de la qualité? Cela ne paraît pas douteux ; les éléments utiles, ceux qui provoquent la formation du bouquet compris, sont, tout d'abord, plus abondants dans le jus et ensuite l'alcool étant un des dissolvants les plus actifs de la plupart d'entre eux, l'élévation du degré agit encore dans le sens de la qualité.

Au point de vue économique le plus étroit, recherche du profit en un mot, les avantages sont-ils dans le même sens? On sait que, pour les vins ordinaires, dits de pays, le prix varie avec le degré, c'est donc une question de calcul. Le viticulteur tendra certainement dans ce cas, vers la quantité la plus forte au degré le

plus élevé. Il pourra limiter la concentration et en fixer d'avance la proportion.

Pour les vins fins, la notion de qualité l'emportera sans doute, car les prix sont tellement différents que le producteur aura un gros avantage pécuniaire à avoir moins de vin, mais de qualité supérieure.

Ici une question se pose ; la qualité est-elle donc vraiment en rapport avec le degré? Les opinions diffèrent à ce sujet, mais, pour nous, c'est une chose certaine dans la plupart des cas, les autres conditions étant égales d'ailleurs, bien entendu.

S'il en était autrement, comment expliquerait-on l'amélioration de qualité (connue de tous) provoquée par le simple sucrage de la vendange et même par le vinage à la cuve?

Cette surforce de l'alcool ne doit, cependant, pas être exagérée, car le bouquet, même plus développé que d'ordinaire, pourrait être masqué par une saveur vineuse trop intense.

Les phénomènes du passerillage ayant été examinés dans leurs effets, voyons maintenant s'il est possible d'intervenir pour les dissocier ou tout au moins faire prédominer l'un d'eux à volonté.

Tout d'abord, remarquons que la diminution de l'acidité est le plus souvent le résultat d'un phénomène vital. Pendant la maturation, les cellules du raisin sont vivantes et, en présence d'une température assez élevée, elles brûlent les acides. Cependant, si cette température dépasse un certain degré qui paraît compris entre 45° et 50°, les cellules sont tuées et l'action s'arrête.

Si l'on veut obtenir la disparition de l'acidité en excès, l'action de la chaleur doit donc être limitée à la température critique; ce sera le cas lorsque la maturation a été insuffisante. De plus, il sera nécessaire de traiter toute la vendange de la cuvée, faute de quoi le but poursuivi, la disparition de l'acide malique, ne serait pas atteint, les inconvénients de sa présence, simplement atténués, n'auraient pas complètement disparu.

Au contraire, si la maturation est bonne, l'acidité est très basse, il n'y a que des traces d'acide malique dans le jus de raisin. On ne peut songer alors qu'à la concentration et l'on peut avoir avantage à opérer à une température plus élevée et seulement sur une partie de la vendange (même si les cellules du raisin sont plus ou moins tuées). Un seul écueil à craindre : l'éclatement d'un certain nombre de grains par dilatation et l'oxydation du jus de ces derniers pourrait donner un goût de cuit. L'expérience devra indiquer le degré limite à ne pas dépasser pour éviter cet inconvénient.

Si donc on fait agir la chaleur à une température qui dépasse 50°, on tue les cellules et on agit dans le sens de la concentration sans modifier l'acidité.

Peut-on, au contraire, activer la destruction de l'acidité sans concentrer?

Cela doit être possible en opérant en vase clos, mais en renouvelant néanmoins l'air de temps à autre pour permettre les oxydations nécessaires et consécutives au phénomène physiologique envisagé. L'expérimentation n'en a pas été faite jusqu'ici, à notre connaissance.

Un autre procédé peut consister à établir un circuit fermé, l'eau évaporée étant renvoyée sur les raisins, qui récupéreraient continuellement l'eau que la chaleur leur fait perdre. C'est ce qu'a tenté de réaliser M. Voiret. Il n'y a certainement réussi qu'en partie (peut-être volontairement d'ailleurs) car le gain en alcool qu'il a constaté ne peut s'expliquer que par une concentration, les raisins mûrs ne contenant que des traces d'amidon susceptible de fournir du sucre.

Il aurait été intéressant que ses analyses portent aussi sur l'acidité ; le contrôle à ce point de vue étant capital, il serait avantageux encore de vérifier le résultat obtenu en limitant l'agitation de l'air provoquée par la soufflerie, on aurait évité plus complètement la concentration.

Ces quelques considérations permettent de se faire une idée de l'action de la chaleur sur la surmaturation des raisins, telle qu'on l'a envisagée jusqu'ici.

Mais doit-on en rester là? A la lumière des expériences et des résultats connus, tant scientifiques que pratiques, on peut songer logiquement à une vinification qui utilise d'une façon plus parfaite et plus complète l'action de la chaleur.

Celle-ci n'a pas été étudiée seulement au point de vue du passerillage, mais aussi à celui de son action dans la dissolution des matières colorantes, tannisantes et pectiques. Nous rappellerons, à ce sujet, les recherches qui ont été effectuées à la Station de Beaune par son regretté directeur, L. Ferré, auxquelles nous avons collaboré et dont l'aboutissement a été la création du thermograppe.

Cette dissolution à chaud dans le moût permet ensuite d'appliquer les procédés de fermentation en blanc, la macération des raisins étant évitée, ce qui présente, entre autres avantages certains, celui de réduire les pertes d'alcool au minimum.

Il est possible et avantageux d'obtenir ce résultat autrement que par le thermograppe et le moyen qui vient naturellement à l'esprit constituera la partie la plus caractéristique du mode de vinification que nous proposerons à présent.

Voici comment les choses pourraient être envisagées :

Le chauffage serait pratiqué en deux temps :

Premier temps : *Passerillage à basse température.*

Deuxième temps : *Chauffage à température élevée,* provoquant les phénomènes de dissolution.

Ce deuxième temps serait de très courte durée, puisqu'il pourrait s'arrêter aussitôt que la masse aurait atteint la température voulue, la mort des cellules de raisins étant sensiblement instantanée.

Des essais de mise au point fort simples sont à envisager dans ce sens.

Passons maintenant en revue les avantages que présenterait une vinification conduite selon ces principes.

Ils seraient d'abord tous ceux de la surmaturation ou passerillage et qui ont été résumés plus haut.

L'action de la chaleur à haute température, considérée comme constituant le deuxième temps du procédé, provoquerait, ainsi que nous l'avons déjà signalé, la dissolution des matières utiles du raisin, libérées des cellules qui les contiennent aussitôt que celles-ci sont mortes.

La macération devient inutile et la vendange ainsi traitée peut être immédiatement foulée et pressurée pour une vinification analogue à celle des vins blancs.

Les avantages spéciaux de la vinification en blanc sont connus : réduction des pertes d'alcool au minimum, fermentation moins tumultueuse, plus régulière, acidité volatile plus faible, la surface exposée à l'air étant sensiblement nulle, puisque une atmosphère carbonique s'établit au-dessus du liquide, etc.

Il est, d'autre part, à noter que le processus envisagé doit éviter, pendant le chauffage à température élevée, l'éclatement d'un certain nombre de grains qui est inévitable dans ce cas, lorsqu'il est effectué directement et dès l'abord sur la vendange n'ayant subi aucune préparation spéciale. Ici les grains ont perdu une partie de leur eau, ils ne sont plus turgescents, mais plus ou moins ridés et la dilatation du jus par la chaleur pourra tout au plus lui faire occuper tout le volume de l'espèce d'outre constituée par l'enveloppe du grain.

Il n'y aura donc pratiquement pas d'éclatement des grains et le jus ainsi enfermé dans la multitude de vases clos qu'ils réalisent ne sera pas exposé à l'air pendant ce chauffage, ce qui évitera le goût de cuit, chose qui n'était point obtenue dans l'emploi du thermograppe où une partie du moût subissait d'ailleurs l'action du contact avec une surface métallique fortement chauffée.

Il est à remarquer encore que le jus soumis à l'action de la chaleur dans tous ces utricules clos sera stérilisé, résultat qui a été recherché tout spécialement dans d'autres procédés de vinification, surtout ceux proposés par M. Barbet, et sera obtenu ici de la façon la plus simple et pour ainsi dire accessoirement.

On pourra donc ensuite conduire la fermentation dans des conditions de pureté maximum, ce qui, on le sait, assure la finesse et le meilleur rendement alcoolique.

Mais il est une autre considération dont la portée nous paraît décisive. Si le procédé répond techniquement aux promesses qu'il paraît comporter au point de vue de l'amélioration maximum de la qualité, au point de vue économique il serait *a priori* le plus avantageux.

En effet, le viticulteur qui l'emploierait sur une échelle suffisante aurait bien à se procurer un appareil nouveau, l'évaporateur, mais il pourrait se passer d'un nombre important de cuves à fermentation, d'une valeur certainement plus élevée, la fermentation pouvant se faire comme en blanc dans les fûts de conservation.

De plus, il y aurait économie aussi au point de vue de l'étendue du cellier, les cuves occupant une surface couverte plus considérable.

On connaît le prix actuel de la construction et nul doute que, pour tout viticulteur dont l'outillage est encore insuffisant, ces dernières considérations l'emportent sur les autres.

Le prix de revient et la recherche de tout ce qui contribue à l'abaisser dans toute la limite du possible doivent être l'objet, en ce qui concerne le vin comme pour toute autre denrée devant affronter la concurrence, d'études très poussées. Aussi, il nous paraît que pour l'utilisation des nouvelles méthodes proposées et particulièrement celles qui comportent le passerillage, il importe de créer des appareils évaporateurs, de construction et d'emploi économiques particulièrement en ce qui concerne le chauffage. Nous aurons certainement plus tard à revenir sur ce sujet et à indiquer certaines vues sur ce point qui nous paraissent s'imposer.

Pour réaliser la température élevée nécessaire dans le deuxième temps, celui des dissolutions, on pourra songer à l'obtenir dans le séchoir, simplement en poussant le feu dans les derniers moments.

Toutefois, l'emploi de la vapeur sous pression qui serait injectée dans l'appareil jusqu'à ce que la masse atteigne la température voulue *paraît* a priori *plus avantageux pour les raisons suivantes : la vapeur chassant l'air, la chaleur agirait sans qu'on ait à craindre les oxydations provoquant le goût de cuit.*

Il y aurait peut-être au début apport d'un peu d'humidité, mais qui serait bien minime comparé à la concentration réalisée auparavant.

D'ailleurs, cette légère humidité ferait sans doute disparaître un inconvénient du passerillage, qui nous a été signalé par M. Jean Latour, viticulteur à Corton.

La dessiccation des pédicelles des raisins constituant la rafle, les rend cassants, ils se brisent facilement et il est à peu près impossible de les éliminer par l'égrappage. La vapeur leur rendrait assez d'humidité pour les assouplir et l'égrappage serait ensuite réalisé facilement. Notons d'ailleurs que, dans le cas d'une vinification analogue à celle des blancs ou des rosés, ce détail ne saurait avoir aucune influence.

Il n'y aurait, dans ce procédé, aucun appareil nouveau à acquérir, l'étuveuse qui existe dans toute cave bien aménagée constituant un générateur de vapeur suffisant pour l'usage nouveau ainsi envisagé.

Nous espérons que les circonstances nous permettront, aux vendanges prochaines, de vérifier par des essais en petit au moins une partie des hypothèses pleines de probabilités que nous venons d'envisager ; toutefois, cette note a surtout pour but de faire entrevoir à d'autres expérimentateurs, peut-être mieux placés, des possibilités qui méritent leur attention, et qu'ils pourraient aussi étudier.

MOTORISATION
DES PETITES PROPRIÉTÉS VINICOLES

par Camille VESELLE

Régisseur des vignobles G. H. Mumm et Cie.

On appelle petites propriétés en viticulture champenoise celles qui ont une surface de *un* à *quatre* hectares. Souvent à ces petites propriétés sont adjoints quelques hectares de terres qui permettent de nourrir le cheval qui travaille les vignes. De toute façon, puisque, dans une reconstitution rationnelle d'un lot de vignes, on devra faire en sorte d'avoir toujours quelques terrains au repos avant la replantation, il faudra cultiver ces terres en attente.

Ces vignobles sont en général assez morcelés, ils ont presque toujours une certaine proportion de vignes dans les côtes où le travail du cheval est très difficile et quelquefois impossible.

Si les propriétaires de ces vignes veulent se motoriser, il ne peut être question que de la motorisation intégrale; garder un cheval avec motoculteur ou mototreuil serait trop onéreux. Il faut donc cultiver les côtes non accessibles au cheval, faire les labours dans les autres parties du vignoble, faire les traitements anticryptogamiques et insecticides, défoncer les vignes en cours d'arrachage, cultiver les terres, faire mouvoir les petits instruments à la maison, scie, pompe, etc., et exécuter tous les petits transports, tout cela par la motorisation.

S'il n'est pas question de garder à la fois cheval et tracteur, il ne peut être question d'acheter plusieurs matériels, il faut donc avoir un seul tracteur et qu'il puisse tout faire. Opérer autrement serait aller à la ruine; il faut pouvoir amortir le matériel assez vite et en même temps abaisser le prix de revient.

Il y a deux façons de motoriser les petits vignobles :

1° Grouper les propriétés en Coopératives et les exploiter comme de grands domaines avec de gros tracteurs qui, du reste, ne sont eux-mêmes pas encore au point. Pour cela, il faut remembrer à outrance, ce qui n'est pas très facile en viticulture et abandonner au profit d'un Conseil d'Administration une grosse partie de l'autorité sur sa propriété, ne plus être maître ni des dates des labours, ni de ses traitements, en un mot aliéner une partie de sa liberté d'action, ce qui répugne à la plupart des vignerons.

2° Ou avoir un matériel individuel qui puisse donner satisfaction dans toutes les situations, matériel pas trop onéreux, donc facilement amortissable.

Ce petit matériel idéal existe-t-il? Non à l'heure actuelle, mais j'ai la certitude qu'au printemps prochain les différents constructeurs nous présenteront une solution convenable du problème posé.

Il faut que notre tracteur soit moto-treuil pour les côtes et les défonçages, motoculteur pour les pentes normales, qu'il actionne ou porte pulvérisateurs et soufreuses; qu'il puisse tirer presque partout de petites charges avec sécurité et qu'il soit muni d'une prise de force.

Ce tracteur passe-partout est-il réalisable? Je crois qu'il est presque réalisé. Nous voyons déjà de petits tracteurs moto-treuils, qui donnent satisfaction pour nos côtes et nos défonçages. Plusieurs constructeurs ont essayé de faire un ensemble moto-treuil et moto-culteur. Je crois que c'est une erreur. Il faut essayer de faire passer notre petit tracteur dans la route et lui faire tirer nos charrues comme ferait un cheval ; il faut deux personnes, c'est vrai, mais le travail sera beaucoup moins fatigant et il n'est pas sûr qu'en fin de journée, nous n'aurons pas de cette façon et avec moins de mal une surface double de labourée. Dans les crus à noirs qui sont la majorité en Champagne, les interlignes sont en général de un mètre, il faut donc passer dans ce mètre, notre tracteur devra donc avoir hors-tout une largeur d'encombrement maximum de 0 m. 60 et si possible un peu moins. Le problème de la charrue est résolu, puisqu'il tirera toutes les charrues actuelles. Restent le décavaillonnage, toujours difficile, sinon impossible au motoculteur et les sulfatages et soufrages.

Décavaillonnage. — Il faudra modifier notre façon de faire, une vigne buttée suivant la méthode actuelle ne permettra jamais de passer. Au lieu de butter avec notre butteur double actuel, pourquoi ne pas avoir deux petits fers qui chausseraient les ceps à droite et à gauche et travailler le milieu de la route avec des griffes pour *hiverner* la terre? Cette manière de procéder empêcherait

le ravinage d'hiver et permettrait, au printemps, le passage du tracteur pour décavaillonner, puisque nous aurions au moins les 0 m. 60 de terrain plat pour le passage des roues.

Sulfatages. — Un réservoir portant de 100 à 150 litres pourrait être posé sur le tracteur; le fonctionnement se ferait comme avec nos machines actuelles par moteur ou à air comprimé. On devrait pouvoir faire trois routes au moins. Dans les côtes, un petit pulvérisateur serait tiré par câble. Ce petit pulvérisateur existe et fonctionne, donc pas de difficultés de ce côté.

Travail des terres. — Les outils actuels seront tirés, nous pourrons donc tout faire.

Travail à la maison. — Une prise de force devra être adaptée pour actionner tous les instruments, cette prise de force pourra à l'occasion actionner une barre de coupe qui permettra de faucher les prairies,

Transports. — C'est un point délicat. Si l'empattement pour le travail hors tout doit être aussi réduit que possible pour le passage dans les vignes, il devra être le plus large possible pour les transports ; la hauteur au-dessus du sol sera réduite pour assurer une bonne stabilité. Il faut pouvoir transporter de 500 à 1.000 kg suivant les difficultés et pouvoir aller partout avec sécurité. Pour les gros transports, les vignerons pourront acheter en Coopérative une camionnette, genre Dodge, ou les faire exécuter par entrepreneur. Il ne faut pas demander l'impossible et croire qu'on pourra tirer de lourdes charges avec un tracteur léger, c'est aller au-devant d'accidents inévitables.

Les propriétaires de ces vignobles ne devront pas oublier que le travail du moteur et de ses instruments sera d'autant plus facile que la propriété sera remembrée et bien adaptée avec une place suffisante, en bout de vignes, pour pouvoir tourner facilement. Abattre les ornières où l'on doit travailler sera toujours du temps bien payé. Il faut des interlignes rigoureusement exacts ; on voit encore trop de vignerons vouloir gagner quelques centimètres et mettre des largeurs de routes inégales dans la longueur. Même si on ne croit pas pouvoir se servir de tracteurs, il faut agir de même, la vigne dure longtemps et le progrès imposera sa loi en viticulture comme en agriculture. C'est pourquoi il est de l'intérêt bien compris des vignerons de suivre les directives du Comité technique de l'Association Viticole Champenoise, directives basées sur l'inévitable motorisation de tous les vignobles et qui permettront au petit exploitant, comme au gros, d'avoir un prix de revient sensiblement égal.

Le vignoble champenois est possédé en majorité par de petits exploitants ; ils sont indispensables à la prospérité de notre belle province, il est donc nécessaire de faire tous les efforts possibles pour les mettre en mesure de lutter à armes égales pour avoir, avec une qualité si possible accrue, des efforts moins grands et des dépenses plus faibles pour obtenir le meilleur résultat.

LE COURT-NOUÉ S'ÉTEND :

Certains viticulteurs aident à sa propagation

par E. ROSELLA
Conseiller agricole

Il est permis de souligner une fois de plus combien les viticulteurs eux-mêmes aident à la propagation du court-noué. Ce qui ne les empêche pas de gémir ensuite en constatant l'extension croissante du mal.

Tout récemment, dans certaines localités du Midi, que nous ne voulons pas désigner, nous avons pu voir des ramasseurs de « sagattes » (autrement dit de sarments émis par les porte-greffes) opérer dans les vignobles, puis charger *des camions entiers*. On nous fit connaître que des pépiniéristes fort connus ne dédaignaient pas d'acheter ces « sagattes ». Nous avons trouvé l'histoire cocasse. Nous n'avons pu nous empêcher de penser aux contrôleurs de la Section de Sélection des Bois et Plants de Vignes qui s'efforçent de faire œuvre utile alors que, pendant ce temps, par camions, des bois non contrôlés prélevés dans des vignobles court-noués, circulent et servent à la reconstitution.....

De tels cas sont-ils exceptionnels ? Nullement. Il y a peu de jours, dans le Vaucluse, on nous racontait une histoire dont la justice eut à se mêler, qui permit de révéler un trafic de ce genre. Depuis lors le silence règne. Nous n'y voyons, pour notre part, aucun inconvénient, mais gardons le droit de constater que les coupables ne sont pas seulement certains pépiniéristes. Les viticulteurs qui, moyennant finances, laissent prélever des « sagattes » dans leurs vignobles sont également fautifs.

Un fonctionnaire des Services agricoles du Midi, appelé à parler du court-noué devant des viticulteurs, ne craignit pas récemment d'accuser... ses auditeurs. Il avait, hélas, de bonnes raisons pour le faire. Tout comme nous, il avait eu à constater un trafic, dont les conséquences peuvent être graves pour l'avenir du vignoble.

Cette petite histoire vécue, pourrait s'intituler : « Pourquoi les vieux porte-greffes sont plus court-noués que les nouveaux ». Le *Rupestris monticola* est souvent court-noué. Multiplié depuis longtemps, ce cépage a eu de plus grandes chances de se contaminer. Mais une cause supplémentaire trop négligée jusqu'ici est peut-être que les bois de *Monticola* sont plus souvent que d'autres prélevés sur des « sagattes » dans de vieux vignobles.

Un contrôle sévère s'exerce sur les champs de pieds-mères des pépiniéristes Ne nous étonnons pas si ce contrôle paraît dur et lourd aux yeux des assujettis qui savent qu'une bonne partie des bois qui ne passent pas par leurs mains (celle, qui justement est de mauvaise qualité) échappe au contrôle sanitaire.

LES VINS DE QUALITÉ

par Roger CHAMINADE

Entre les vins ordinaires de consommation courante et les vins à appellation d'origine contrôlée, il existe, dans la plupart de nos régions viticoles, des vins dont l'excellente qualité mérite un sort plus favorable que celui qui leur a été dévolu le plus souvent par les conditions générales du marché.

Ce sont des vins récoltés sur des coteaux ensoleillés et peu fertiles, à partir de cépages de choix consacrés par une longue expérience et ne fournissant que des rendements médiocres mal compensés par un degré alcoolique élevé et des qualités organoleptiques qui leur ont fait une réputation dépassant largement la région de production. Les Corbières de l'Aude et du Roussillon, les Minervois, les Clairettes du Languedoc, récemment promues au rang des appellations contrôlées, les Costières du Gard, les Côtes de Provence sont des exemples entre cent de ces vins de qualité appréciés aujourd'hui sur toutes les places de consommation.

Avant la guerre et sauf quelques exceptions locales ou particulières, la situation commerciale de ces vins ne les distinguait pratiquement pas des vins courants. Leur degré élevé leur valait même souvent une sorte de pénalisation, lorsque les cotations de nos marchés accordaient, ce qui était fréquent, une prime aux petits degrés, qui se vendaient, en 1938 par exemple, 16 ou 17 fr., alors que les degrés supérieurs trouvaient difficilement acquéreurs à 12 ou 13 fr. A degré égal, nous avons maintes fois vu la mercuriale de Lézignan coter les vins ordinaires 50 centimes de plus que les Corbières.

La guerre, avec l'inculture forcée qui en a été la conséquence, et l'effondrement des rendements, risquait d'être fatale à ces vins dans la confusion d'une taxation qui se contentait de connaître le degré en ignorant la qualité. Notre patrimoine viticole en eût été diminué. Des efforts méritoires furent faits pour qu'on accorde à ces vins une échelle supérieure, et de 1942 à la Libération, on parvint ainsi à maintenir, tant bien que mal, une production qu'il ne fallait pas laisser disparaître.

Fin 1944, fut constituée entre les divers syndicats de producteurs de ces vins une Fédération des Vins délimités de qualité supérieure, qui fixa, dans un statut sévère, les conditions imposées à ces vins pour qu'ils puissent obtenir la garantie syndicale de qualité concrétisée par un « label ». Conditions qui régissaient à la fois la délimitation parcellaire des vignobles, l'encépagement, le rendement maximum et le degré minimum.

Ce régime porta ses fruits jusqu'au rétablissement de la liberté sur le marché des vins et l'abolition de la taxation en septembre 1947. De ce jour, les vins de qualité connurent, à degré égal, le même sort que les vins de consommation courante, et il fallut une certaine vertu aux producteurs, à un certain moment, pour ne pas transformer leurs beaux 11° ou 12°, qui ne valaient que 255 fr. le degré, en médiocres 8° qui se payaient 265 fr. Depuis un an et demi, le commerce ne fait pratiquement pas de différence à l'achat entre les vins ordinaires et les vins délimités.

Il y a une raison essentielle à cette confusion, c'est que le volume de ces vins est trop important — 3.500.000 hectos pour la dernière récolte — eu égard à leur qualité moyenne. Il faut bien reconnaître, parce que c'est la vérité évidente, et ce n'est porter tort à personne de le dire, bien au contraire, qu'une fraction appréciable de ces vins est parfaitement comparable aux bons vins de consommation courante, mais ne se distingue pas par une qualité vraiment supérieure justifiant un prix de faveur. Les conditions économiques créées par la série de récoltes déficitaires qui se sont succédé, de 1940 à 1947, ont facilité l'extension d'un régime spécial à des vins pour lesquels on doit bien admettre aujourd'hui qu'il n'était pas fait, puisqu'il n'a pas résisté au simple retour de la liberté.

On observe un phénomène analogue chez les appellations contrôlées, qui, après avoir atteint des prix astronomiques lorsqu'elles étaient seules à jouir de la liberté, sont tombées aujourd'hui à des niveaux plus modestes, depuis que leur privilège momentané est devenu la règle commune.

Si donc on reconnaît qu'il y a trop de vins dont les prétentions dépassent les qualités effectives, il n'est pas bien difficile d'en conclure qu'une sélection s'impose pour éliminer les moins dignes. Lesquels ne sauraient d'ailleurs s'en formaliser, puisqu'ils ne tirent aucun avantage de leur situation tout en empêchant leurs collègues plus méritants d'en bénéficier.

Cette sélection doit d'abord s'exercer en rendant plus sévères ou plus effectives les exigences communément appliquées aux vins délimités de qualité supérieure. La première concerne les délimitations territoriales, dont on s'accorde à considérer qu'elles n'ont pas toujours été faites avec le souci suffisant d'écarter les terrains dont la vocation de qualité était peu évidente. Un effort devra être fait également dans le domaine de l'encépagement. On est parfaitement renseigné, à ce sujet, sur les cépages qui conviennent et ceux qu'il faut éliminer pour respecter les caractéristiques de chaque cru. Pour le degré minimum et le rendement maximum, il faudra veiller à l'application des normes déjà fixées en les resserrant si c'est nécessaire, et apporter une solution juste, au délicat problème des rendements excédentaires.

Enfin, nous croyons qu'il serait opportun de faire jouer un rôle important, pour l'attribution du label de garantie, à la dégustation, formalité qui n'a été jusqu'à présent considérée que comme secondaire. Elle est, au contraire, primordiale. Un vin peut, en effet, et l'exemple n'est pas rare, remplir très largement les conditions habituelles et ne révéler, à la dégustation, qu'une qualité secondaire, ou même très différente des caractéristiques habituelles et notoires de l'appellation.

Les syndicats des divers crus ont donc devant eux une tâche essentielle à accomplir, s'ils veulent donner à leurs vins une valeur commerciale qui corresponde à leurs qualités intrinsèques. S'ils s'y consacrent avec énergie et obstination, ils obtiendront assez vite que les acheteurs recherchent leur label de garantie à l'égard d'un témoignage officiel et authentique de qualité supérieure.

GOETHE ET LA VIGNE

Dans les pays de langue allemande, on célèbre cette année le second centenaire de la naissance de J. Wolfgang Goethe, né en 1749 (mort en 1832). Ce génie n'est guère connu des Français que comme poète et dramaturge. Il avait, en réalité, une culture de physicien et de naturaliste avancée pour son temps.

Dès sa jeunesse, il connut l'œnologie. Ses parents possédaient une vigne aux portes de Francfort-sur-le-Mein et une cave de vins en fûts et en bouteilles. Et c'est Mme Goethe mère qui s'occupait seule de cette cave, aidée seulement par une femme. Elle y restait jusqu'à cinq heures par jour et garda ce commerce après la mort de son mari et ne le vendit qu'en 1795.

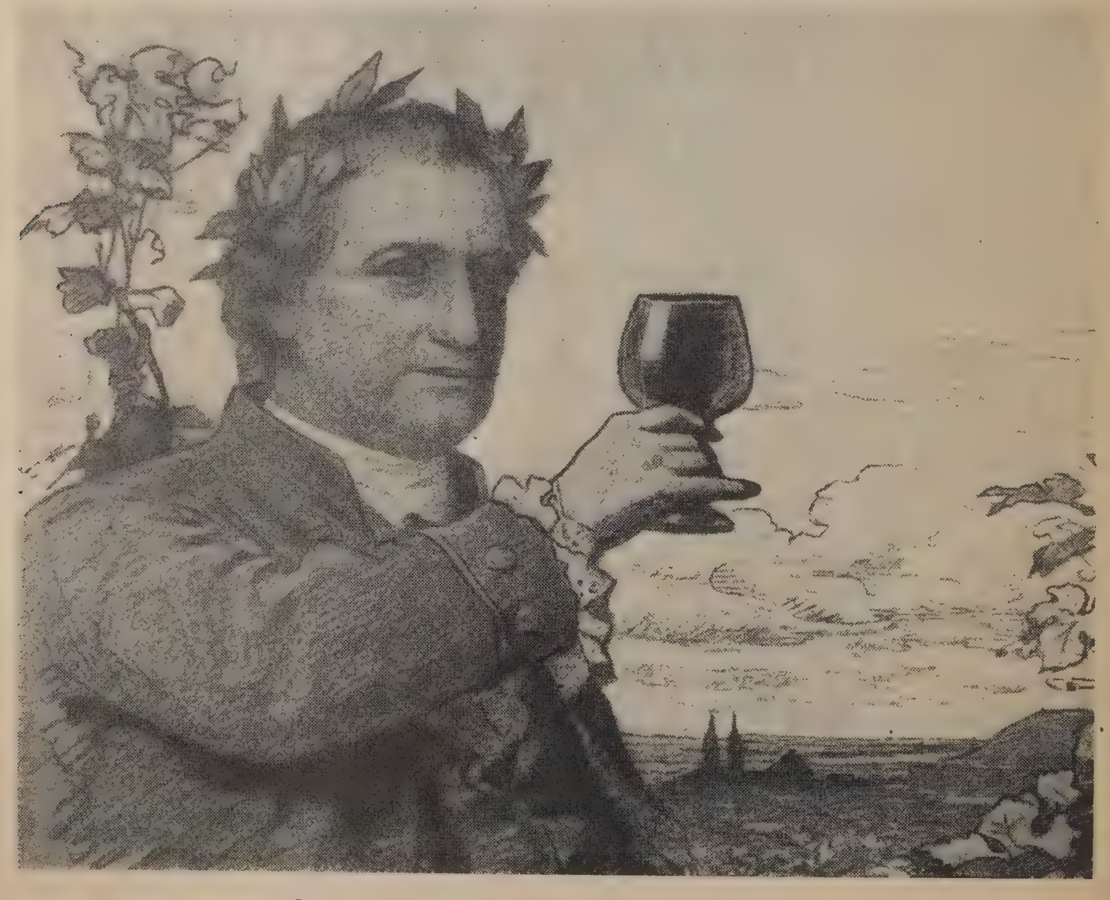
Goethe a écrit des instructions pour ces cellerières qui recevaient le moût écumant (schäumend) au sortir du pressoir, pratiquaient l'ouillage (Auffüllung ou Nachfüllung), le collage (Schonung) et mettaient en bouteilles.

De cette cave, renfermant quelques centaines d'hectolitres de vin de diverses origines, le jeune Goethe étudiant recevait son vin.

Il ne buvait guère de bière ou autres boissons.

Durant une cure d'eau minérale à Carlsbad, il consommait en plus deux litres de vin par jour !

Quand lui arrivait une visite, il faisait monter « gleich »



Goethe dégustateur, d'après " Oesterreischische Weinzeitung "

(tout de suite) une « bouteille » de vin vieux. Il employait fréquemment le terme *bouteilles* au lieu de *Flaschen* bien qu'ayant écrit qu'un véritable Allemand (echter deutscher Mann) ne saurait souffrir un Français... mais boire, tout de même, volontiers les vins de France !

* * *

Les crus préférés de Goethe étaient naturellement ceux de la vallée du Mein : Würtzbourg, Steinwein, Wertheim.

Du Rhin : Alsace blanc et rouge, Palatinat. Ses ordinaires de table venaient de Franconie. Les « millésimes » réputés étaient 1706-1709-1726-1748 plus anciens que lui ; puis 1811, année célèbre en France sous le nom de vin de la Comète, parce qu'une comète en parcourut le ciel.

Goethe aimait le champagne au point de franciser le schäumend (pétillant) en *moussierend :*

Ich will Champagner Wein
Und recht moussierend soll er sein.

(Je désire du champagne et il doit être vraiment mousseux).

Il avait même du vin du Languedoc (sans autre précision). Nous supposons qu'il s'agissait de vins de coteaux : Corbières, par exemple.

Au moment où les « sans-culottes » occupaient Mayence, la Maison Goethe avait donné le nom de sang des Tyrans aux vins rouges du Rhin !

Goethe n'avait pas besoin de société pour boire (trinken) :

Mein Wein
Trink ich allein (seul).

On ne l'a jamais vu ivre. Ce fut un *dégustateur* honorant surtout les vins blancs quand ils en étaient dignes, ceux du cépage Sylvaner en particulier.

Sa ferveur de dégustation peut se résumer dans cette apostrophe : « Ne te fourre pas brutalement le vin sous le nez. Cela suffirait pour troubler celui de 1811 ! » (Traduction libre !)

* * *

Goethe ne fut pas vigneron comme Lamartine, mais il observa la viticulture en Allemagne, en Italie et en France. Il remarqua que le vigneron avait le caractère plus indépendant (freieren Charakter) que le cultivateur des mêmes régions.

Il a noté des pronostics viticoles :

Quand elle chante avant le débourrement, la fauvette annonce une bonne année.

Le soleil d'août fait le bon vin.

Quand le vin travaille encore à Noël dans les tonneaux, c'est l'indice de bonne vendange.

La douceur de mai favorise la qualité. Il en est de même de la maturité des fraises à la Pentecôte.

Et ces vers œnotechniques :

Wenn die Reben wieder bluehn, Rührt sich der Wein im Fasse.

(Quand la vigne fleurit à nouveau, le vin s'agite dans le tonneau).

A noter que le XIXe siècle vit un Hermann Goethe ampélographe à Marbourg et un Rudolphe Goethe œnologue, directeur de l'institut de Geisenheim, tous deux distincts du grand penseur allemand.

* * *

Le vin joue un rôle dans un grand nombre d'œuvres poétiques de Goethe, même dans Faust. Mais un de ses toasts surtout est resté célèbre :

Hier sind wir versammelt zu loeblichem Tun.
(Nous voici rassemblés pour une aimable tâche.)
Ergo bibamus... Donc buvons !

P. L.



Problèmes économiques

LES FRUITS ET PRIMEURS DANS LE COMMERCE D'EXPORTATION DE L'AFRIQUE DU NORD

par H. REBOUR

Les exportations nord-africaines, qui se montaient à 8 milliards 500 millions de francs en 1938, sont passées à 124 milliards en 1948, soit un coefficient d'augmentation de x 14,6 qui est sensiblement celui de la dévaluation monétaire. Après dix années de calamités, nous repartons donc à zéro.

Mais les trois pays se comportent différemment. L'Algérie maintient avec peine sa position, qui reste cependant largement prédominante avec 60,3 % du trafic en 1948 contre 66,3 % en 1938. La malheureuse Tunisie, atteinte par une sécheresse sans précédent qui l'a privée du poste essentiel de ses ressources : l'huile, rétrograde de 15,9 % à 10,2 %. Le Maroc, au contraire, améliore considérablement sa situation en passant de 17,8 % à 29,2 %.

La répartition des principaux produits mérite quelques commentaires. On constate la prédominance marquée des denrées agricoles, prédominance qui s'affirme en 1948.

Les produits de la vigne constituent, pour l'Algérie, près de la moitié de ses exportations. La Tunisie, ravagée par le phylloxéra, voit ce poste se rapetisser, tandis que le Maroc n'a jamais eu de grandes prétentions sur ce chapitre.

Les fruits, primeurs et dérivés, c'est-à-dire tous les produits du verger et du jardin, gagnent du terrain, passant de 13,1 à 16,7 pour l'Afrique du Nord, malgré la chute des cours de ces produits en fin d'année et l'absence de récolte d'olives dans le Sud tunisien, facteurs qui se trouvent largement compensés par le gros effort des producteurs de l'Algérie et du Maroc.

Vingt milliards d'exportations, cela représente la compensation de nos achats de tracteurs, carburants, etc., auxquels nous faisons un appel de plus en plus large. Pour combler le lourd déficit de notre balance commerciale, pour nous mécaniser davantage, pour répandre le bien-être dans nos campagnes, il faut encore accroître ce chiffre d'exportations des fruits et primeurs. Car les autres postes ne font pas preuve d'une telle élasticité. La vigne, qui occupe une si large place dans la balance des comptes, est stoppée par un statut impitoyable ; les produits miniers, très spéculatifs, sont soumis au régime de la douche écossaise ; les céréales suffisent tout juste aux besoins intérieurs.

Le seul équilibre de notre balance commerciale réclame un sérieux effort d'accroissement des exportations, ainsi qu'en témoigne le tableau ci-dessous :

TABLEAU I. — *Déficit de la balance commerciale des pays nord-africains en 1948.*
Valeurs en millions de francs :

Pays	Importations	Exportations	Déficits	Pourcentage Déficit × 100 / Exportat.
Algérie......	91.291	75.072	16.219	21,6
Tunisie.....	33.808	12.678	21.130	167,0
Maroc......	74.863	36.987	37.876	102,5
Afrique du Nord.....	199.962	124.737	75.225	53,5

L'énorme déficit de la balance commerciale nord-africaine, qui atteint plus de la moitié de la valeur des exportations, est dû à plusieurs causes :

1° L'équipement économique des trois pays se poursuit à une cadence accélérée ;

TABLEAU II. — *Valeur en millions de francs des principaux produits* (Année 1938).

	AFRIQUE DU NORD		ALGÉRIE		TUNISIE		MAROC	
	Valeur	Pourcent.	Valeur	Pourcent.	Valeur	Pourcent.	Valeur	Pourcent.
Total des exportations..	8.504,2	100	5.638,8	100	1.353,0	100	1.512,4	100
Produits animaux......	221,8	2,6	41,4	0,8	24,0	1,8	156,5	10,3
Céréales et légumes secs.	746,0	8,8	265,0	4.7	190,0	14,0	291	19,2
Fruits, primeurs et dériv.	1.118,1	13,1	583,3	10,4	362,0	26,8	172,8	11,4
Produits de la vigne....	2.836,8	33,5	2.671,5	47,4	152,0	12,6	13,3	0,9
Produits de la cueillette.	223,9	2,7	86,5	1,6	55,0	4,1	82,4	5,5
Produits miniers.......	1.052,0	12,3	361,0	6,4	303,2	22,4	387,8	25,7
Pourcentage Afrique du Nord..............		100		66,3		15,9		17,8

TABLEAU III. — *Valeur en millions de francs des principaux produits* (Année 1948).

	AFRIQUE DU NORD		ALGÉRIE		TUNISIE		MAROC	
	Valeur	Pourcent.	Valeur	Pourcent.	Valeur	Pourcent.	Valeur	Pourcent.
Total des exportations..	124.136,6	100	75.072,0	100	12.677,8	100	36.586,8	100
Produits animaux......	6.560,8	5,3	251,4	0,4	325	2,6	5.984,4	16,5
Céréales et légumes secs.	7.163,5	5,8	3.213,5	4,2	185	1,5	3.765,0	10,4
Fruits, primeurs et dériv.	20.643,1	16,7	12.756,9	16,9	1.540	12,2	6.346,2	17,5
Produits de la vigne....	40.822,8	32,8	40.574,8	47,5	242	2,0	6,0	—
Produits de la cueillette.	3.621,4	3 0	1.430,9	1,9	1.134	9,0	1.056,5	2,9
Produits miniers.......	17.503,5	14,1	3.576,2	4,7	5.668	45	8.259.3	22,8
Pourcentage Afrique du Nord..............		100		60,6		10,2		29,2

2° Les ruines accumulées en Tunisie doivent être relevées ;

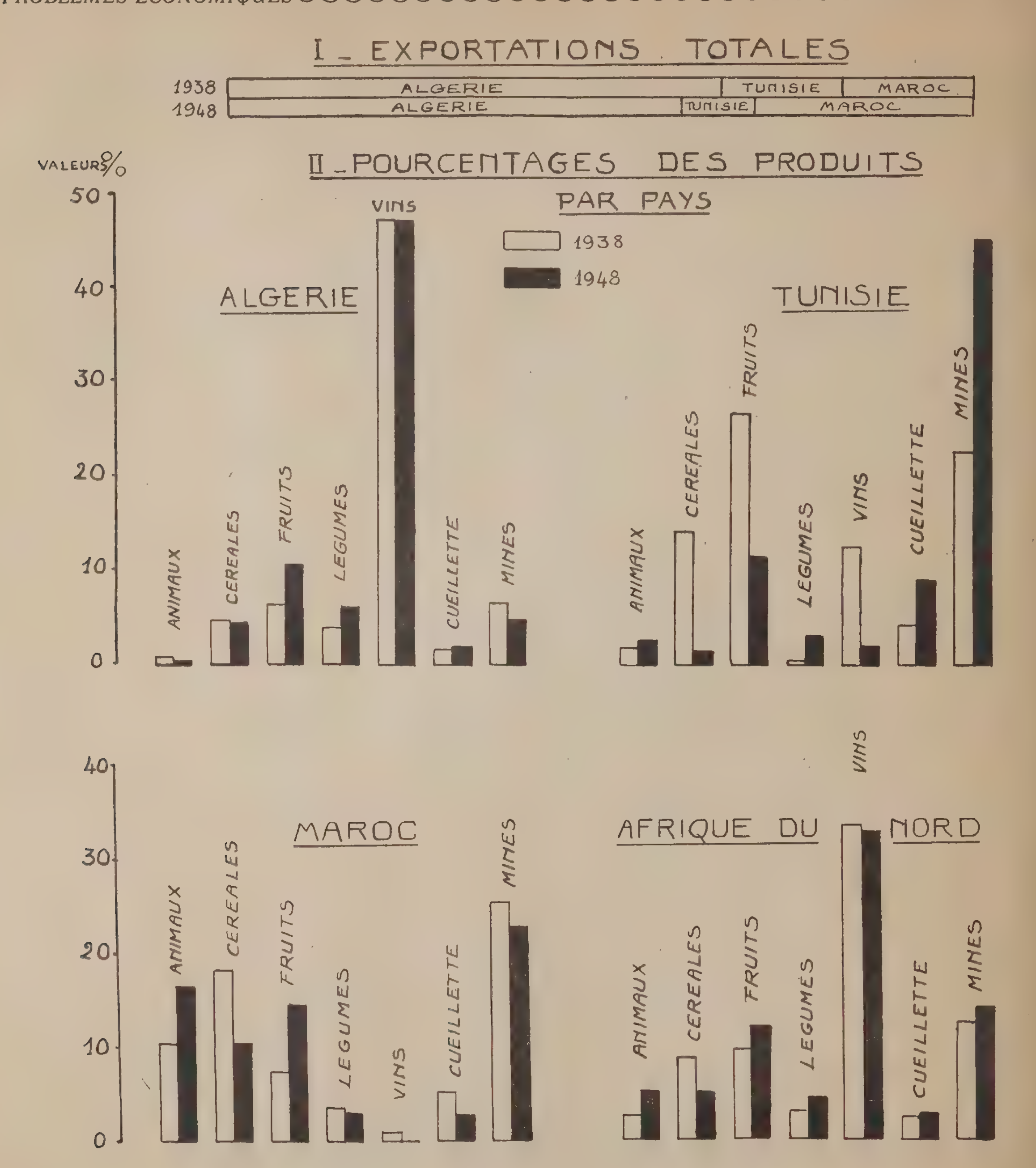
3° La sécheresse a notablement diminué certaines exportations (animaux, huile, etc.) ;

4° Le potentiel de production du vignoble a été sérieusement réduit en raison des conditions exceptionnelles créées par la guerre.

On le voit, les causes du déficit sont essentiellement temporaires, mais il faut rémunérer les capitaux extérieurs et faire face à des besoins d'importation nouveaux qui résultent de l'amélioration du niveau général de vie.

Pour cela, l'Afrique du Nord doit résolument jouer la carte « fruits et primeurs » qui lui est fournie par une vocation naturelle évidente. Mais ces cultures riches exigent une évolution technique qui est encore loin d'être en voie de réalisation.

Se trouvera-t-il un jour un grand administrateur qui, penché sur les statistiques douanières ou contemplant l'activité de nos ports, découvrira enfin le rôle que l'horticulture pourrait jouer dans ce pays?



LES EXPORTATIONS NORD-AFRICAINES

L'Afrique du Nord, dont l'économie est déséquilibrée par suite de l'insuffisance de ses ressources en produits industriels, doit payer avec ses denrées agricoles de lourdes importations de carburants, combustibles, tissus, etc. En interrompant le trafic extérieur, la guerre avait profondément désaxé la balance commerciale. Dix ans après le début des hostilités, la situation est rétablie, sauf pour la Tunisie, meurtrie par les combats et affectée par une série d'années sèches.

Dans le schéma ci-dessus, on a figuré en I, la part de chaque pays dans les exportations nord-africaines (en valeurs) ; en II, par pays, les pourcentages des principaux produits exportés (en valeurs). Le Maroc présente la plus belle harmonie, tandis que l'Algérie tire trop exclusivement ses revenus extérieurs de la vente de ses vins. Les expéditions de fruits, légumes et animaux, devraient être sérieusement améliorées afin de mieux répartir les risques.

AU CONGRÈS DU RAISIN DE TABLE

Carqueiranne — 9 et 10 juillet 1949

Il faut défendre la renommée du Raisin Français

M. Baquiast, Chef du service agricole du Centre national du Commerce extérieur, avant d'occuper cette fonction, était, avant la dernière guerre, à l'Association française des Exportations agricoles, puis au Service de la Répression des Fraudes, chargé de contrôler la qualité des fruits et des légumes, et notamment des raisins de table, après avoir remercié les organisateurs de cette journée d'études, prononça une allocution dont l'importance n'échappera pas à nos lecteurs.

Il rappela quels étaient alors les usages qui viciaient la production et le commerce des raisins de table : vente des raisins verts, tromperies sur le poids par le jeu de la fausse tare, au détriment tant des producteurs que des détaillants, fardage. Ces usages se dissimulaient sous le couvert de l'anonymat de l'emballeur, et constituaient autant d'obstacles à l'exportation des raisins français.

Aujourd'hui, malgré une régression passagère due à l'état de guerre, ces usages regrettables sont en voie de disparition et, que l'on soit appelé par son métier ou par sa fonction à défendre à l'étranger la renommée du raisin français, on n'y a plus guère à craindre des livraisons déloyales. Il importe, toutefois, que redoublent les efforts de surveillance en ce domaine.

— Pour la bonne maturité, la commune de Carqueiranne montre l'exemple par son « ban de vendange ». Il serait souhaitable qu'elle soit imitée par les autres communes également précoces : Hyères, Le Grau du Roi, Villeneuve-les-Maguelonne, etc. Les efforts locaux pourraient d'ailleurs être confirmés par une définition officielle (départementale ou nationale) de la maturité des cépages primeurs.

— Pour la loyauté des poids — qui intéresse non seulement acheteur et vendeur, mais encore chargeur et transporteur — il est maintenant possible de se féliciter de l'influence moralisatrice de la Normalisation et de l'intervention, en la matière, au sein du Comité Technique des Fruits et Légumes, de la S.N.C.F. et de l'Union Nationale des Fabricants d'Emballages normalisés en bois.

— Pour la loyauté dans la présentation des grappes, il faut rendre hommage aux emballeuses qui, en plein soleil de la vigne ou à l'ombre de l'atelier, remplissent les plateaux. Sous le nom et l'adresse de leur patron, elles incorporent au raisin qui passe entre leurs doigts agiles, le meilleur d'elles-mêmes : leur honneur professionnel et le meilleur de notre pays : l'honneur professionnel de sa population.

Mais, si la loyauté est une condition nécessaire à l'exportation, elle n'en est pas malheureusement une condition suffisante. Encore faut-il que les marchés extérieurs soient ouverts à nos produits et que nous puissions y présenter des articles qui plaisent au consommateur.

Sur ce premier point, M. Baquiast s'associa à ce qui avait été dit précédemment par MM. Lotte et Daussant. Sur le second, il attira l'attention de l'auditoire sur les exigences particulières du marché britannique et des marchés scandinaves. Ces marchés, pour diverses raisons, exigent des cépages à grosse grappe et à grains gros et non serrés les uns contre les autres, capables de supporter de longs voyages et des transbordements nombreux, puis de constituer à l'arrivée un élément de décoration de la maison. De tels cépages sont obligatoirement à grosse peau. Cette dernière, bien acceptée par le consommateur, apporte au commerce une précieuse garantie de bonne conservation.

Ces cépages existent ; ce sont : l'Alphonse Lavallée, cultivé en plein air pour la première fois par un éminent viticulteur des Alpes-Maritimes présent au Congrès, l'Itali, cultivé en Italie et un peu en France, le Rosaki, cultivé en Grèce, le Dattier de Beyrouth, cultivé en Moyen-Orient et en France, divers Muscats, etc. Ce sont de tels cépages que la Belgique, la Hollande, l'Angleterre, l'Afrique du Sud, la Californie envoient ou envoyaient sur le marché britannique.

Nous, qui sommes les voisins immédiats de ce marché, nous, qui avons donné au monde le plus répandu de ces cépages, l'*Alphonse Lavallée*, nous qui avons le plus urgent besoin d'exporter pour « faire des livres sterling », allons-nous, faute de produit, laisser inexploitée cette source de richesse?

Il faut donc entreprendre sans tarder la production, par plantation ou par regreffage, de quantités importantes de raisins de ces cépages. Tous les obstacles qui s'y opposent doivent être levés.

Il n'y a d'ailleurs pas à craindre que cette production, de maturité moyenne ou tardive, devienne excédentaire : les raisins qui ne seraient pas exportés se présenteraient sur les marchés après le flot des chasselas du Sud-Est, du Gard et de l'Hérault, et ne pourraient, par conséquent, en gêner l'écoulement. Il faut d'ailleurs noter que le développement, en France, du tourisme international ne pourra que favoriser la demande intérieure de ces raisins, pour lesquels la population française marque d'ailleurs une préférence grandissante.

Il y a lieu de penser que les quelques plantations en ces cépages dans le Gard et l'Hérault, donneront lieu, dès cette année, à des exportations d'essai. Ces exportations seront surveillées par l'agent à Londres du CNCE. Les enseignements qui découleront de ces opérations seront largement diffusés. Espérons qu'ils serviront utilement la viticulture française.

LA PRODUCTION FRUITIÈRE ET MARAICHÈRE EN VAUCLUSE

par G. PRULHIERE
Ingénieur agricole

Le Vaucluse, terre de prédilection pour l'agriculteur, a toujours été caractérisé par ses produits de qualité.

Parmi ces derniers, ceux provenant des cultures maraîchères et fruitières tiennent une place prépondérante.

Les premières ont acquis droit de cité depuis fort longtemps, puisque les chartes du X[e] et XI[e] siècles faisaient mention des « ortholallas » ou « produits de l'ort » (jardin). A cette époque, ces cultures étaient limitées aux abords des villages. Au XVIII[e] siècle, les canaux apportèrent le complément nécessaire au sol et au climat et finirent par décider de la vocation de ce beau département. Enfin le rail permit d'élargir les débouchés de ces cultures en plein essor.

Les maraîchers vauclusiens, après une très belle période de prospérité, traversent actuellement une crise qui ne devrait être que passagère, c'est-à-dire limitée au temps de retrouver l'équilibre des surfaces réservées aux différents légumes.

La production fruitière est venue plus tardivement, surtout en ce qui concerne le pêcher et le poirier.

Au cours du XIX[e] siècle, les vergers, dans les chroniques rurales, n'étaient mentionnés qu'à titre documentaire. Après 1870 et la crise phylloxérique, l'arbre fruitier a pris le caractère d'une exploitation rationnelle, mais, contrairement à ce qui se passait dans d'autres régions, il s'est infiltré dans des cultures déjà existantes, tandis que sa culture en plein s'est développée beaucoup moins rapidement.

Le cerisier et l'abricotier se trouvent associés à la vigne.

Le poirier et le pêcher sont liés aux cultures maraîchères.

Cependant, ces dernières années ont vu la création de nombreux vergers de poiriers et de pêchers.

Avant d'examiner plus en détail chacune de ces productions, il est intéressant de préciser que leur valeur, pour l'un des plus petits départements de France, atteint annuellement 7 milliards de francs 1948, se répartissant ainsi :

- 2 1/2 milliards pour les légumes ;
- 1 milliard 200 millions pour les fruits ;
- 3 milliards 200 millions pour les raisins de table.

La variété est une caractéristique de cette production fruitière et maraîchère ; cependant, seules seront décrites plus en détail les espèces les plus importantes dont certaines ont porté loin le renom du Vaucluse : fraises de Carpentras, melon de Cavaillon, asperges de Lauris, chasselas du Thor, etc.

La tomate d'expédition. — Avec 3.000 ha réservés à la culture de la tomate, dont un tiers pour l'expédition et deux tiers pour la conserve, le Vaucluse vient en tête des départements français, avant les Bouches-du-Rhône et le Lot-et-Garonne.

Cette culture se retrouve sur presque tout l'ensemble du département ; elle est considérée par l'agriculteur vauclusien comme une culture de base et elle joue un rôle économique important. Les centres de production sont compris particulièrement entre Cavaillon, Carpentras, Orange et Avignon.

C'est sur le marché de Cavaillon que sont apportés les plus forts tonnages.

Les variétés les plus cultivées actuellement sont : la Marmande (la plate) et la Merveille des Marchés (la ronde). Elles apparaissent sur les marchés dans les premiers jours de juin avec la première variété et dans la dernière semaine du même mois pour la seconde variété.

Le melon. — Son importance est comparable à celle de la tomate, cependant la production vauclusienne vient au deuxième rang, à l'échelon national, après les Bouches-du-Rhône. La surface réservée à cette culture dépasse 1.500 ha. Les principales régions de production se situent autour de Cavaillon, Carpentras et Avignon.

Le melon est cultivé de trois façons différentes :

— La culture forcée sous vitre qui permet de commencer la récolte vers le 15 juin pour la terminer au début de septembre ;

— La culture, dont les plants ayant été repiqués en pleine terre, donnent leur récolte de mi-juillet à fin août ;

— La culture de pleine terre avec récolte en août.

Les variétés les plus répandues sont : le Charentais, le Brodé d'Avignon, le Gros Jaune ou melon espagnol, le Verdal d'hiver ou Olive.

L'asperge. — Après avoir débuté vers 1880 dans la région de Lauris, dont le nom demeure attaché à cette production, l'asperge gagna toute la basse vallée de la Durance, de Cavaillon à Pertuis, puis elle déborda ces limites et se développa dans le reste du département.

La culture porte actuellement sur près de 3.000 ha et représente le cinquième des surfaces consacrées à cette culture en France.

La variété cultivée peut être apparentée à une « Argenteuil améliorée ».

La culture sous vitre est couramment effectuée dans la basse vallée de la Durance ; les autres régions ne produisent que des asperges de pleine terre.

La récolte débute à la mi-février pour se terminer au début de juin.

Les clients les plus importants sont l'Angleterre et la Suisse.

Le marché intérieur est axé particulièrement sur Paris, le Nord et la région lyonnaise.

Le raisin de table. — Pour cette production également, le Vaucluse vient en tête des départements français, avec une surface de 11.000 ha. Son essor date de 1900.

Il occupe près de la moitié du département, mais les régions de plus forte production se situent autour du Thor, dans le canton de l'Isle-sur-Sorgues, vers Cavaillon et vers Pertuis.

Les deux variétés les plus cultivées sont le Gros Vert (43 %) et le Chasselas (38 %).

Les autres variétés sont le muscat de Hambourg, l'Admirable de Courtiller, l'Œillade, etc.

Les clients les plus importants sont, par ordre d'importance, la Suisse, l'Angleterre, l'Allemagne, la Belgique. Grâce aux transports aériens, il sera permis d'atteindre les marchés des pays nordiques.

La propagande en faveur de la consommation du raisin et du jus de raisin est déjà ancienne, la création d'une station uvale en Avignon date de 1931.

La cerise. — La production, en année normale, atteint près de 100.000 qx. Elle est caractérisée par une forte proportion de cerises blanches qui alimentent l'industrie de la confiserie, très importante à Apt.

Les variétés de cerises récoltées en Vaucluse sont, dans l'ordre de maturité :

Précoce de Bâle, fin av. début mai, avec	6.000	arbres
Bigarreau Jaboulay, mi-mai	12.000	—
La Montmorency, mi-juin	35.000	—
Le Cœur de Pigeon, 2e quinz. de juin .	40.000	—
Le Reverchon, fin juin	5.000	—
Le Bigarreau Napoléon, juin........	145.000	—

Deux coopératives, celles de Bonnieux et de Cucuron, traitent les cerises au gaz sulfureux pour la livraison ultérieure aux confiseries.

La coopérative de la Tour d'Aigues effectue l'expédition des cerises.

Anciennement, le cerisier se rencontrait sur tout le territoire du Vaucluse ; après les grandes inondations de 1935, il recula nettement dans les plaines ; actuellement, il se rencontre dans une région de côteaux entourant le Mont Ventoux, les monts de Vaucluse et le Luberon, ainsi que dans la vallée de la Durance.

La fraise. — Malgré une assez forte diminution pendant les années de guerre, la culture de la fraise couvre encore environ 650 ha contre 900 en 1938.

Le Vaucluse est le troisième département producteur de fraises après le Finistère et la Moselle. Elle est localisée dans trois communes auprès de Carpentras.

Les variétés les plus cultivées sont :

La Ladette, 50 %, récolte du 15 avril au 10 mai en plein champ ;

Surprise des Halles, 15 à 20 %, 25 avril au 10 mai ;

La Gauthier, 20 à 25 %, récolte du 1er au 30 mai ;

La Royale dont l'importance commence à croître, récolte du 10 au 30 mai.

Cultivée sous vitre, la Ladette commence à mûrir les derniers jours de mars.

Le seul gros marché est Carpentras.

Les expéditions par avion prennent un grand développement, particulièrement au début de la récolte, lorsque les prix permettent des transports onéreux.

En 1949, le coût du transport pour Londres, par avion, a varié de 60 à 80 fr. par kilogramme. Le pourcentage des modes d'expédition est le suivant :

Dans les quinze premiers jours de la récolte : 90 % par air et 10 % par fer.

Pendant les trois semaines suivantes : 50 % par air et 50 % par fer.

Par la suite, la majorité s'effectue par rail.

Les transports par route sont très limités.

Les pêches. — Les plantations de pêchers sont encore assez récentes et se rencontrent dans les vallées, dans les régions d'Avignon et de Cavaillon, en particulier, ainsi qu'autour de Carpentras et d'Orange.

Les variétés les plus cultivées, dans l'ordre de maturité, sont les suivantes :

May Flover, début juin, avec........	100.000	arbres
Amsdem, 2e quinzaine de juin, avec...	175.000	—
Charles Ingouff, début juillet, avec...	25.000	—
Précoce de Hale, 10 au 15 juillet, avec.	50.000	—
Bénoni, 2e quinzaine de juillet, avec..	50.000	—
Incomparable Guilloux, fin juillet, avec	50.000	—
J.-H. Hale, 15 août, avec...........	50.000	—

Enfin un certain nombre de diverses autres variétés.

Les poires. — Les vergers de poiriers sont encore plus récents. Nombreux sont ceux qui ne sont qu'à leur début de production. Ils se rencontrent dans les mêmes régions que les pêchers, dans les plaines limoneuses, chez les maraîchers qui ont réservé une certaine étendue de leurs petites propriétés aux arbres fruitiers.

La dernière statistique donne le chiffre de 700.000 poiriers environ en petite forme. Ce chiffre est certainement nettement dépassé actuellement, grâce aux plantations récentes de vergers importants.

Dans l'ordre de maturité, nous trouvons :

La Saint-Jean et le Beau présent, fin juin début juillet, avec	24.000	arbres
La Beurré Giffard, dans la 2e semaine de juillet, avec..................	125.000	arbres
La Guyot, du 15 au 25 juillet, avec...	125.000	—
La Williams, 1re quizaine d'août, avec	225.000	—
L'Alexandrine Douillard, fin août....	125.000	—

Enfin un certain nombre d'autres variétés.

L'abricot. — La région de l'abricotier se situe sur les terrasses fluviatiles au pied du Mont Ventoux.

Cet arbre est cependant en régression depuis quelques années et de nombreux cas de mortalité, dont les causes ne sont pas encore bien établies, donnent de graves inquiétudes aux producteurs de ces régions, dont toute l'économie est basée sur cet arbre.

Les principales variétés sont :

Le Luizet, maturité début juil., avec.	100.000	arbres
Le Rosé, du 5 au 13 juillet. Cette variété va à la confiserie..........	90.000	—
L'abricot-pêche, 2e quinzaine de juillet, qui est utilisé pour la préparation des oreilles.....................	80.000	—

Les autres variétés groupent encore 20.000 arbres environ.

Les récoltes sont très variables, les gelées de printemps causent fréquemment d'importants dégâts.

Commercialisation et transformation des produits

Les produits maraîchers et les fruits du Vaucluse étant, dans l'ensemble, des primeurs, sont réservés à l'expédition ; cependant, les industries de transformation sont assez florissantes, leur nombre s'élève à 70 usines, dont 42 sont spécialisées pour la confiture et 28 pour les fruits confits.

Les fruits traités sont les cerises et les abricots ; pour les légumes, la tomate est traitée par la concentration.

Le commerce d'expédition est très florissant ; à côté de ce dernier, sept coopératives se sont spécialisées dans l'expédition des fruits et légumes.



Fig. 1. — Le forçage des asperges à Cheval-Blanc.

La PRODUCTION de la POMME de REINETTE dans le GARD

par E. BULLE et F. CABASSON
Ingénieur des Services Agricoles du Gard — *Ingénieur en Chef des Services Agricoles du Gard.*

Si, dans le Gard, le début de la production du raisin de table et de la cerise est relativement récent, il ne semble pas en être de même de la production de la pomme dans la région du Vigan : on y rencontre, en effet, depuis fort longtemps, la *Reinette grise du Canada* connue localement sous le nom de *Reinette du Vigan.*

M. L. Chasset, dans « Le Verger Français », indique que l'origine de telles plantations paraît très ancienne. D'ailleurs, quand on compulse les archives de cette région cévenole, qui a si souvent fait parler d'elle au cours des âges (tant par ses actes de rébellion contre le pouvoir royal que par ses grands hommes, comme le Chevalier d'Assas), on s'aperçoit qu'au XIIe siècle, il est déjà question de fourniture aux seigneurs du lieu, de « barrals » de pommes (le « barral » équivalait à environ 45 l.) : il semble donc que nos ancêtres s'étaient déjà rendu compte que les prés bordant les rivières de l'Arre, de l'Hérault, du Gardon..., se prêtaient fort bien à la production du fruit, dont l'écoulement était assuré vers les grandes villes du Languedoc, Nîmes et Montpellier.

A quelques exceptions près, la façon de conduire actuellement le verger ne diffère qu'en quelques points de celle du temps jadis. Les plantations à tendance « industrielle » ne remontent guère, en effet, qu'à un siècle environ. Le pommier est l'arbre qui a concurrencé le mûrier et a pris sa place dans bien des endroits. A Bréau et Salagosse, à Valleraugue..., la substitution s'effectue encore de nos jours.

Ce remplacement commença vers 1860, quand les vers à soie furent décimés par des attaques redoutables de maladies (telles la flacherie et la grasserie), qui nécessitèrent la venue de Pasteur en Alès, vers 1864.

Il se continua vers 1930 et les années suivantes, quand les prix du cocon descendirent aux environs de 1,50 fr. le kilo, ne payant plus la main-d'œuvre nécessaire au ramassage des feuilles (la production de 1 kg de cocon nécessite en moyenne la fourniture de 20 à 30 kg de feuilles de mûrier, qui demandent parfois cinq à six heures de ramassage).

Les sols des petites vallées cévenoles, aujourd'hui plantées en pommiers, sont ordinairement formés d'alluvions récentes, donnant des terres meubles, perméables et fertiles. Les ruisseaux qui les arrosent descendent, en général, de terrains d'origine volcanique. Les eaux d'irrigation qui en proviennent paraissent riches en éléments favorables au développement du pommier, à la qualité et à la « tenue » de son fruit : tel le « Vallon d'Aulas », arrosé par le Caudoulous qui descend du massif granitique de l'Espérou (1.422 m), donne des pommes de saveur exquise et d'excellente conservation.

La culture de la reinette du Vigan

La pomme « Reinette du Canada » est cultivée avec intérêt, à partir de l'altitude de 350 à 400 m. Au-dessous de cette altitude, la production de la pomme demeure possible, mais il semble qu'il y aurait intérêt, dans le Gard, à s'orienter vers d'autres variétés (Belle-de-Boskoop, Reinette-du-Mans, ou encore variétés américaines telles que : Golden Delicious, Stayman Winesap, Winter Banana, Jonathan). Dans le Gardon moyen, à 70 m. d'altitude (aux sols d'arène granitique), il existe sans doute de remarquables vergers de reinette du Canada, aux pommes de très belle apparence, mais celles-ci n'ont toutefois pas, à notre avis, la saveur de celles d'Aulas.

La pluviosité dans les Cévennes est très variable : elle varie de 800 mm au Vigan à 2 m à l'Aigoual, suivant l'altitude et l'exposition ; en moyenne, elle est de 7 à 800 mm. Cette quantité semble insuffisante pour assurer une bonne végétation du pommier dans le Gard. Aussi l'irrigation des prés-vergers est-elle la règle générale. Elle est d'ailleurs pratiquée depuis une origine qui se perd dans la nuit des temps. A Valleraugue, on mentionne la construction de « béals » au Xe siècle. L'irrigation des



Fig. 1. — Un pré-verger de « Reinette du Vigan », près d'Aulas (Gard). Cliché E. Bulle).

parcelles se fait « au tour » : ce dernier a été établi une fois pour toutes, au début de l'irrigation. Il ne pouvait traditionnellement y avoir de nouvelles terres irriguées : la terre cultivable l'est depuis toujours.

Les caractères de la reinette du Canada sont bien connus. Il ne paraît pas utile d'y insister. Plus intéressantes à préciser sont les méthodes de culture. A vrai dire, elles sont peu nettes. Les arboriculteurs actuels, bénéficiant du travail de leurs anciens, essaient de modeler leurs plantations suivant les exigences de la culture et de la technique moderne. Il est encore assez rare de voir des plantations effectuées selon les principes rationnels classiques de l'Arboriculture fruitière. Traditionnellement, les pommiers étaient greffés en « mélange »; le mûrier arraché était simplement remplacé par un pommier. Aucun alignement n'était respecté..

Quelques propriétaires ont cependant compris, il y a vingt-cinq à trente ans, l'intérêt réel présenté par la culture du pommier ; ils ont procédé à des plantations en « plein », rectilignes, en quinconce, sur prés-vergers..., mais ils furent l'exception !

Le porte-greffe employé est le « franc », ou « sauvageon », qui sera greffé, en place, après deux ou trois ans de plantation. Cette méthode assure une excellente reprise et un bon départ de végétation. Le seul inconvénient de l'utilisation du « franc » est bien connu : la première récolte n'arrive qu'après huit à dix ans, et parfois douze et quinze ans de plantation.

Les arbres très développés en forme libre, assurent de bons rendements. Malheureusement, la production est très irrégulière, 100 à 300 kg, assez souvent plus..., tous les deux ans. L' « alternance » de production provient sans doute d'un épuisement du sol à chaque récolte ; il semble que deux ans soient nécessaires pour reconstituer les réserves nécessaires à la formation de la suivante. Tout le problème de la fumure est à résoudre, et ses solutions, à divulguer. La Direction des Services Agricoles du Gard s'intéresse vivement à cette tâche et la réalise par des « vergers de démonstration ».

La pratique de la fumure en est encore à un stade primitif. Le peu de fumure organique dont dispose l'exploitation agricole (fumier de feuilles de châtaignier surtout, car il y a peu de céréales dans les Cévennes) est épandue dans les prés-vergers ; les arrosages au purin sont fréquents et abondants ; ils enrichissent la terre, mais ils augmentent l'acidité du sol qui est déjà grande (la proportion de calcaire est infime dans la plupart des terrains cévenols portant des pommiers).

La pratique des traitements antiparasitaires et anticryptogamiques commence à se généraliser. Le travail effectué par les ingénieurs des Services Agricoles n'a pas été vain. La propagande commencée par la démonstration pratique sur le terrain, voici une vingtaine d'années, porte ses fruits actuellement. On compte, dans la région du Vigan, environ une vingtaine de pulvérisateurs à moteur et de nombreux pulvérisateurs à dos, qui servent à la fois aux traitements des arbres fruitiers et à la désinfection des magnaneries.

La conduite en pré-verger paraît une heureuse formule ; l'herbe retient les terres — la production fruitière va de pair avec la production laitière. Pendant ces dernières années, on comptait que la vente du lait payait une partie importante des frais généraux de l'entretien du verger.

Les difficultés actuelles de vente du lait font que certains agriculteurs d'avant-garde auraient tendance à préférer au pré-verger, la pratique de l'engrais vert, et certains semblent même intéressés par la méthode dite du « mulching ».

D'une façon générale, l'exploitation est très morcelée. Le nombre de producteurs de pommes est considérable : certains possèdent quelques dizaines d'arbres ; beaucoup, quelques centaines ; rares sont ceux qui possèdent plus de mille arbres ; en général, on trouve bien entendu parmi eux, les promoteurs des techniques modernes.

Le plus souvent, le faire-valoir direct est la règle. On rencontre quelques métayages et fermages ; les baux sont, en général, calculés en quintaux de pommes.

L'avenir de la « reinette du Vigan »

La production varie en moyenne de 4.000 à 10.000 t. Elle est en progression régulière, en quantité et surtout en qualité. Cette production, relativement importante, est toutefois le résultat de l'effort d'un trop grand nombre de petits agriculteurs, pour qu'elle puisse être assurée de conserver une place sur des marchés sans doute bientôt encombrés de pommes : il était nécessaire de l'orienter et de l'organiser, dès son origine. Plusieurs arboriculteurs d'élite l'ont compris et ont créé, en 1949, sous l'impulsion des Services du Ministère de l'Agriculture et de la C. G. A., la *Station Coopérative Fruitière des Cévennes*, au Vigan.

Cette Station, en liaison avec celle ouverte en 1949, près de Remoulins, à Montfrin, pourra parfaire la qualité de la production cévenole, préciser le standard de la « Reinette du Vigan », assurer à ce type un avenir que méritent et ses qualités propres et le travail opiniâtre des agriculteurs des Cévennes.



Fig. 2. — Une « Reinette du Vigan », en forme libre, sur pré-verger. (Cliché E. Bulle.)



Informations

NOUVELLES VITICOLES ET ARBORICOLES

Situation phytosanitaire

Novembre 1949.

I. Arbres fruitiers. — Les dégâts occasionnés par *Ceratitis capitata* donnent des craintes pour l'avenir, notamment dans le Sud-Ouest, où certains arboriculteurs envisagent le regreffage des jeunes poiriers et l'abandon des variétés tardives.

On signale une abondance des colonies de *Pucerons verts du pommier* dans les vergers du Bugey (Ain). On rencontre de nombreux *Pucerons lanigères* sur les pépinières de pommiers du Bordelais.

Fortes attaques de *Zeuzères* sur poiriers dans le Bordelais.

Vols de *Cheimatobie* et d'*Hibernie* en Champagne.

Dans l'Ardèche, les châtaignes sont souvent parasitées par le *Balanin* et plus fréquemment par le *Carpocapse*.

Coryneum sur pêchers dans la région de Marseille.

Dans la haute vallée de l'Isère, le *Plomb physiologique* est observé dans les pépinières de pommiers sur la variété « Calville blanc ».

Les maladies de conservation des fruits, notamment des pommes, sont nombreuses cette année dans les Pyrénées-Orientales. On signale des cas de pourriture interne des fruits pouvant être attribués, d'après le Laboratoire de Floristique de Montpellier, soit à *Fusarium avenaceum*, soit à *Trichothecium roseum*.

Des *altérations* sont constatées sur les pommes dans toute la région lyonnaise et les Savoies, avec subérisation et crevassement de l'épiderme. Si, dans certains cas, l'action du cuivre peut être incriminée, il semble que, la plupart du temps, ces accidents soient dus aux froids tardifs de mai et à l'action mécanique du vent du nord à la même époque.

Enfin, les mésanges ont abîmé d'importantes quantités de pommes et de poires dans la région d'Aix-les-Bains et de Saint-Julien en Génevois.

II. Vignes. — Dans le Bordelais, l'aoûtement s'est effectué dans de bonnes conditions ; on observe des attaques d'*Esca* accompagnées et aggravées par des parasites secondaires.

Attaques fréquentes de *Pulvinaria vitis* dans le Gard et l'Hérault.

En Bourgogne, fortes attaques de *Noctuelles* sur les mourons, dans les vignes non encore labourées.

Exportation de fruits à cidre vers l'Allemagne.

Par avis aux exportateurs, le *J. O.* du 13 novembre 1949 annonçait l'ouverture à l'exportation vers l'Allemagne, d'un contingent supplémentaire de pommes et de poires à cidre, pour une valeur de 500.000 dollars (soit 175 millions de francs), dans le cadre de l'accord franco-allemand du 21 juillet 1949.

Les exportations devaient porter sur des pommes et poires à cidre françaises, de qualité saine, loyale et marchande, correspondant à la qualité moyenne de la récolte 1949, fraîches et dures. Tolérance de 5 % de fruits endommagés.

Les prix de vente des jus de fruits.

La revue internationale *Jus de Fruits*, 16, rue Chaussée-d'Antin, Paris (9e), publie un article sur ce sujet, signé d'une personnalité bien connue pour sa compétence en la matière, M. Gérard d'Eaubonne, Secrétaire général de la Fédération Internationale des Producteurs de Jus de Fruits.

Parmi les raisons qui élèvent le prix des jus et freinent leur vente, l'auteur cite d'abord les *prix trop élevés de la matière première* et les à-coups dans les livraisons (même si elles font l'objet d'engagements préalables) ; la *mauvaise qualité des fruits* (on a trop tendance à considérer que l'industrie de transformation peut absorber n'importe quoi) ; l'*importance des investissements à réaliser*. A ce sujet, M. d'Eaubonne indique qu'une industrie désirant réaliser annuellement une production de 100.000 hl de jus de fruits (il y a des coopératives vinicoles qui dépassent ce chiffre de production en vin), devait engager un capital de 90 millions de francs pour les seuls postes équipement et machines, et des crédits de campagne de 550 millions pour le seul achat des matières premières (180.000 quintaux de fruits : raisins, agrumes, pêches, abricots, cassis, framboises, pommes).

Enfin, un autre aspect du problème est le *prix de vente à la consommation* grevé de charges qui, pratiquement, font faire au prix d'achat, la « culbute », c'est-à-dire le double à la consommation.

D'après le Dr Fritz Kutter, la capacité moyenne de consommation annuelle de chaque individu, en liquides autres que l'eau, serait de 250 l. L'auteur conclut qu'il y a, dans ce total, une place certaine pour les jus de fruits.

J. F.

Les exportations françaises de fruits et légumes en octobre.

Le mois d'octobre 1949 vient de battre un record : celui des exportations françaises de fruits et légumes : près de 15.000 t ont traversé nos frontières terrestres et maritimes au cours de ce mois. Pareille situation ne s'était pas rencontrée depuis bien longtemps. On sait, par ailleurs, qu'octobre 1949 a été le premier mois, depuis 25 ans, où les exportations métropolitaines ont été, en tonnage comme en valeur, supérieures aux importations. Cela vaut la peine d'être noté.

Le tableau suivant donne le décompte de ce tonnage par nature de produits et par pays :

Mois d'octobre 1949 : Tonnages de fruits et légumes exportés (en tonnes)

	Fruits	Légumes	Totaux
Angleterre	2.611	274	2.885
Belgique	294	54	348
Allemagne	10.693	54	10.693
Suisse	628	95	723
Divers (U. S. A., Canada, Venezuela, Pays-Bas, Luxembourg, Suède)	27	12	39
Totaux	14.253	435	14.688

Les fruits se décomptent par espèces, comme suit :

Pommes à cidre..	6.791	presque toutes dirigées sur l'Allemagne.
Raisins	4.386	dont 90 % sur l'Allemagne (gros vert surtout).
Dattes	1.231	surtout sur l'Angleterre.
Noix	1.079	sur l'Angleterre (780 t.), la Belgique (238 t.), la Suisse (32 t.), l'Amérique (17 t.), l'Allemagne (12 t.).
Châtaignes et marrons	360	en majorité sur l'Angleterre.
Cassis congelés...	255	en totalité sur l'Angleterre.
Prunes	92	sur la Suisse en totalité.
Figues	41	sur l'Angleterre (sauf 1 t. sur la Belgique).
Divers (poires, pêches, etc.)...	18	
Total...	14.253 tonnes.	

Mouvements des vins en septembre et en octobre.

	septembre 1949	octobre 1949
Sorties de la propriété :		
France	2.520.420 hl	2.429.000 hl
Algérie	2.195.929 —	1.756.000 —
Total........	4.716.349 —	4.185.000 —
Consommation taxée :		
France	3.786.300 hl	3.059.000 hl
Algérie	81.700 —	77.000 —
Total........	3.868.000 —	3.136.000 —
Stock commercial :		
France	7.523.000 hl	8.960.000 hl
Algérie	2.017.000 —	2.951.000 —
Total........	9.540.000 —	11.911.000 —

La vente des vins des Hospices de Beaune.

La vente des vins des Hospices de Beaune, qui s'est déroulée le dimanche 20 novembre, a, cette année encore, brillé d'un éclat particulier. Les vins de 1949 sont supérieurs en qualité à ceux, pourtant très bons, de 1948, mais en quantité moindre, ce qui explique que, pour 1949, le total des enchères ait été légèrement inférieur à celui de 1948, alors que les prix par pièce furent, par contre, nettement plus élevés. Pour 161 pièces de vin rouge, 23 pièces de vin blanc et 10 feuillettes d'eau-de-vie de marc, la vente de 1949 a atteint l'impressionnant total de 21.707.030 fr. En 1948, elle atteignait 22.946.280 fr. pour 258 pièces de vin rouge, 28 pièces de vin blanc et 11 feuillettes d'eau-de-vie de marc.

Comme chaque année, cette manifestation fut précédée, la veille, par le 56e Chapitre des « Chevaliers du Tastevin » et suivie, le lendemain, par la traditionnelle « Paulée de Meursault ».

L'Exposition générale des vins de Bourgogne, à Beaune.

Parallèlement aux festivités auxquelles donne lieu la vente des vins des Hospices de Beaune, l'Exposition générale des vins de Bourgogne, organisée comme chaque année dans cette même ville, et qui groupe non seulement les grands vins de la Côte-d'Or mais également ceux de l'Yonne, du Châlonnais, du Mâconnais et du Beaujolais, a permis de donner une idée d'ensemble sur la valeur du millésime 1949 pour ces vins. Voici l'appréciation portée par le Jury de l'Exposition :

« L'année 1949 a été caractérisée par une série de circonstances atmosphériques irrégulières. Le mois d'avril sec et ensoleillé avait favorisé une belle sortie de raisins permettant d'espérer une récolte abondante.

« Les nuits froides du début de juin ont contrarié la floraison, qui a contribué à diminuer sérieusement la récolte, surtout dans les grands vins blancs.

« Un été imperturbablement chaud et sec risqua de compromettre définitivement la récolte en quantité et en qualité jusqu'à l'apparition d'une période pluvieuse et orageuse. Cette humidité bienfaisante a permis la reprise de la végétation et la maturation fut normale.

« Selon les situations, la récolte a été déficitaire de 25 à 30 % pour les rouges, 50 % pour les blancs. Dans l'ensemble de la Bourgogne, qu'il s'agisse de la Haute-Bourgogne, du Mâconnais ou du Beaujolais, les vins sont bien équilibrés ; ils ont de la finesse et du corps, gage d'un bel avenir ; la robe des vins rouges est remarquable.

« Enfin, les vins de Chablis sont, dans la généralité, particulièrement bien constitués et l'année 1949 peut y être considérée comme un grand millésime. »

Création d'un Comité technique des Bois et Plants de Vigne.

Par arrêté du 4 novembre 1949, publié au *Journal officiel* du 16 novembre, « il est créé, auprès du ministre de l'Agriculture, un Comité technique des Bois et Plants de Vigne chargé d'étudier et de proposer toutes mesures destinées à assurer, notamment en ce qui concerne l'exportation, la garantie de qualité et l'organisation de la propagande ».

Le Comité technique comprend les membres de la Commission consultative des Bois et Plants de Vigne, auxquels sont adjoints le chef du Service de la Répression des Fraudes, le directeur général des Douanes, le délégué général du Centre national du Commerce extérieur, ou leurs représentants, et un représentant de l'Association nationale pour la Défense de la Qualité française. Le Comité technique a la faculté de s'adjoindre toute personnalité compétente qu'il jugera utile d'associer à ses travaux.

NOUVELLES DIVERSES

Réunion de la Commission des Boissons.

La Commission des Boissons de l'Assemblée Nationale s'est réunie le mardi 8 novembre, sous la présidence de M. Georges Garcet, député de l'Aude. Sur la proposition de M. Baurens, la Commission a voté à l'unanimité la motion suivante.

« La Commission des Boissons de l'Assemblée Nationale, réunie le 8 novembre 1949, adresse au baron Le Roy, président de l'Institut National des Appellations d'origine, récemment élu Président de l'Office International du Vin, ses sincères félicitations à l'occasion de cette élection. »

Enfin, la Commission a décidé d'intervenir auprès du Ministère de l'Agriculture et du Secrétaire d'Etat des Affaires économiques, pour demander des explications utiles sur les conditions dans lesquelles on a effectué les importations de vins, quant aux volumes, aux origines, aux dates et à la délivrance des licences.

Elle a exprimé son désir que les vins étrangers, actuellement en entrepôts et arrivés après l'expiration des délais fixés par les accords commerciaux, ne soient pas mis à la consommation.

ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE

L'Académie du Vin de France vient de se réunir dans la vallée de Chevreuse, au cours d'un déjeuner, suivi d'une séance de travail prolongé jusqu'au crépuscule.

L'Académie du Vin de France compte quinze membres, treize étaient présents : MM. le baron Le Roy, le marquis de Lur-Saluces, Pierre Bourdon-Michelin, Curnonsky, Henri Gouges, Professeur J.-R. Roger, Maurice Roux-Bluysen, Gaston Briand, Maurice Crozet, Paul Murat, Gaston Lefeuvre, Ridgway Knigth et Raymond Baudouin.

Son Excellence David Bruce, ambassadeur des Etats-Unis, honorait l'Académie de sa présence. Il montra en une allocution remarquable d'aisance, de simplicité et de clarté, l'intérêt qu'il porte à la viticulture française et révéla une connaissance approfondie de nos grands vins d'Anjou, des Côtes du Rhône, d'Alsace, de Bordeaux, de Bourgogne et de Champagne, voire de notre grande Fine Champagne.

Après que M. Raymond Baudouin, Secrétaire général de l'Académie du Vin de France, eut salué les invités — diplomates, personnalités éminentes de la viticulture, gourmets — précisons que chaque Académicien ne peut recevoir qu'un invité — vint se placer la réception des deux Académiciens élus à la session de février dernier : M. Pierre Bourdon-Michelin reçu par M. Gaston Briand et M. Curnonsky reçu par M. Roux-Bluysen' suivie des réponses des nouveaux élus. Ce sont quatre discours excellents qui, sans l'élégance d'un style académique, traitent avec la plus sérieuse documentation ces questions d'une importance capitale : le tourisme, la gastronomie, le vin.

M. le baron Le Roy prononça l'éloge funèbre d'Edouard Barthe, membre de l'Académie, sénateur et questeur du Conseil de la République. Il retraça avec éloquence et émotion la vie de ce grand apôtre du vin, consacrée tout entière à la défense de la viticulture.

Ajoutons que M. le baron Le Roy, déjà Président de l'Institut National des Appellations d'Origine, a été élu, récemment, Président de l'Office International du Vin en remplacement de M. Barthe. M. le baron Le Roy devient ainsi la personnalité la plus éminente de la viticulture française et étrangère.

La séance se termina par un exposé du Professeur Roger sur le Dictionnaire de l'Académie. Cette encyclopédie comprendra : un lexique des termes utilisés pour définir les caractères du vin, l'ampélographie des principaux cépages et des études d'œnologie au courant des derniers travaux scientifiques.

L'approvisionnement en engrais azotés.

Il a été admis que le régime mis en œuvre pour la première tranche serait reconduit pour l'approvisionnement au cours de la deuxième tranche. Toutefois, il a été décidé, les engrais nitriques étant encore susceptibles d'une large utilisation en mai et juin, de reporter la clôture de la campagne au 30 juin. La campagne 1949-1950 s'étendra donc du 1er mai 1949 au 30 juin 1950, et la deuxième tranche du 1er novembre 1949 au 30 juin 1950.

En conséquence, dans le cadre d'une répartition interdépartementale, chaque acheteur recevra une mise en mains, qui pourra s'ajouter aux tonnages correspondant aux mises en mains de la première tranche, qui n'auraient pas été vendus à la date du 31 octobre.

Il paraît évident, cependant, que les tonnages correspondant aux mises en mains du printemps et aux soldes de la campagne d'automne ne pourront constituer une retenue ferme de tonnages, que pour toutes les commandes transmises par les acheteurs grossistes, avant le 28 février, pour livraison jusqu'au 30 juin.

Ceci permettrait, à partir du 28 février, compte tenu des ressources qui pourront être effectivement disponibles jusqu'à la fin de la campagne, d'accepter les ordres excédant les mises en mains, ces dépassements seront acceptés à la condition qu'ils puissent être couverts par des tonnages rendus disponibles par ceux qui n'auraient pas couvert à cette date l'intégralité de la mise en mains qui leur a été faite.

Quant à la nature et à la qualité des produits, les disponibilités exactes sont encore incertaines du fait principalement des difficultés pouvant se présenter dans la réalisation du programme d'importation.

Dans ces conditions, les acheteurs auront intérêt à préciser le produit désiré et celui qui pourrait éventuellement être livré en remplacement. En outre, le mois désiré pour la livraison de chacun des ordres devra être également précisé. Toutefois, l'indication de livraison ne sera acceptée que pour un mois déterminé, et non pour une période définie de ce mois. Les ordres pour livraison dans un mois déterminé devront parvenir avant le 10 de chaque mois, sans que cette disposition puisse, dans tous les cas, garantir aux acheteurs la livraison de l'intégralité de la commande dans le mois considéré ou au prix de ce mois. En effet, et quelle que soit la date de réception de l'ordre par le C.F.A., satisfaction sera donnée par priorité aux acheteurs qui auront transmis leurs commandes en premier lieu. D'autre part, c'est la date d'expédition par l'usine ou par l'importation qui justifie la date de facturation.

S. P. I. E. A.

NOUVELLES DE L'ÉTRANGER

La situation vinicole en Autriche.

Les mois de septembre et octobre ont été splendides et dans nos contrées on a encore rarement vu un automne aussi chaud et ensoleillé. En conséquence, la qualité des raisins, dont la maturité était assez en retard, s'est beaucoup améliorée et, en général, on escompte une bonne qualité moyenne. La récolte est évaluée à environ 1 million d'hectos, donc sensiblement la même que celle de l'an dernier.

Le marché est assez calme et le commerce ne couvre que ses besoins immédiats, car on escompte pour la fin de l'année un abaissement sensible de la taxe excessive qui frappe actuellement le vin. Les prix varient, selon contrée et qualité, entre 4 et 8 schillings autrichiens le litre, pris dans la cave du viticulteur, taxes en sus. Comme les taxes atteignent actuellement environ 2 schillings le litre, le moindre vin de 4 schillings le litre revient à plus de 6 schillings au négociant, plus frais généraux, impôts, bénéfice commercial, etc. On peut facilement s'imaginer le prix du vin dans les cafés et les hôtels ! En tout cas, le vin est devenu trop cher par rapport aux autres boissons.

Des autres pays voisins : Hongrie, Tchécoslovaquie et Yougoslavie, parviennent peu de nouvelles officielles, mais nous avons appris, de source généralement bien informée, que la récolte dans tous ces pays était satisfaisante.

(A. Teleki. *La Journée vinicole*, 9 nov. 1949.)





Actualités

NOUVELLES DE NOS RÉGIONS

ANJOU

Situation au 12 novembre 1949.

Arboriculture fruitière. — Récolte de pommes à couteau satisfaisante sous le rapport du tonnage. Par contre, qualité franchement mauvaise, le carpocapse ayant commis, cette année, de gros ravages.

La production de poires est de très bonne qualité, mais les rendements se sont révélés inférieurs à ceux de l'année passée.

Viticulture. — Vendanges terminées très vite et dans de mauvaises conditions. En raison des pluies persistantes, la pourriture a pris une certaine extension, notamment sur les cépages rouges. Il en est résulté une diminution des rendements et un abaissement de la qualité des moûts.

Les cépages blancs fins se sont beaucoup mieux défendus. Le cherrin a bien résisté à la pourriture grise qui a cédé la place à la pourriture noble.

L'acidité des moûts des cépages fins est peu élevée, les fermentations ont été lentes dans l'ensemble. Pour les autres cépages, le départ a été suffisamment actif.

La Station œnologique a mis les viticulteurs en garde contre les risques de casse oxydasique, nettement à redouter cette année. 1949 sera vraisemblablement une grande année, mais les prévisions se révèlent assez irrégulières selon les clos.

L'Arboricole.

Situation au 6 décembre 1949.

Arboriculture fruitière. — Les façons culturales d'automne, bien que gênées par les pluies, ne se révèlent pas en retard.

La situation économique du marché des fruits n'est pas sans amener les producteurs à de sérieuses inquiétudes. La commercialisation des pommes d'un bon standard moyen est toujours très difficile. Les ventes réalisées au cours du présent mois oscillent entre 25 et 30 fr. le kg.

La lourdeur du marché est d'autant plus inquiétante que la conservation s'annonce franchement mauvaise et que des déchets importants sont à prévoir au cours des mois à venir.

Par contre, les poires tardives (Passe-Crassane) se vendent bien à 70 et même 80 fr. le kg.

Viticulture. — Contrariés par les pluies de la fin du mois, les labours d'automne ne sont pas encore achevés. Il est permis de dire qu'à l'heure actuelle, environ 75 % de la surface du vignoble a été travaillée.

Dans les chais, les fermentations se font assez régulièrement, mais lentement. La station œnologique a mis en garde les viticulteurs contre les risques de casse oxydasique découlant de vendanges comprenant une certaine proportion de raisins pourris.

Dans l'ensemble, le millésime 1949 sera bon pour les crus du Layon, de l'Aubance et des coteaux de la Loire. Notons, cependant, que les vins du Saumurois laissent à penser que leur qualité sera plus faible que pour ceux des autres régions du département. Il faut en voir la raison dans le fait d'une déficience en alcool et en acidité dans la teneur des moûts.

Quant aux vins de consommation courante, leur qualité ne sera vraisemblablement que moyenne.

La Foire aux Vins d'Anjou est fixée à la première quinzaine de janvier. Il convient d'attendre cette manifestation pour l'établissement des cours. A l'heure actuelle, on parle de 370 à 380 fr. le degré-hecto ; mais ce ne sont là que des pronostics.

L'Arboricole.

DROME-ARDÈCHE

Situation au 29 novembre 1949.

La pluie tant attendue est enfin arrivée. Depuis le début novembre, de très nombreuses journées ont été mouillées, cependant les précipitations importantes et susceptibles de faire enfin venir les sources taries depuis longtemps ont eu lieu après le 15.

La température a voisiné 0° le 6. Aussi pluie et froid ont amené dans de nombreuses situations une chute brutale des feuilles.

Aucun traitement encore contre le coryneum du pêcher n'a pu être exécuté. Il ne faudrait pas cependant trop attendre car les conditions atmosphériques sont très favorables au développement du champignon. D'autre part, le petit nombre de bourgeons à fleurs est général et une attaque importante aurait les conséquences les plus fâcheuses sur la future récolte. La bouillie bordelaise est moins employée que les oxychlorures dans les grandes exploitations.

La campagne de vente des plants d'arbres fruitiers est commencée. Les commandes sont moins nombreuses que la situation ne le laisserait supposer, même pour les arbres à fruits à noyaux. Un scion d'abricotier sur pêcher atteint actuellement 70 fr. et 90 à 100 sur prunier.

Les Williams du frigo se terminent. Les prix sont en baisse. On parle de 30 à 40 fr. le kg. Les reinettes oscillent suivant qualité entre 40 et 55 fr. le kg.

Quant à la récolte des châtaignes, elle est faible. Leur qualité, par suite de la présence de nombreux carpocapses et balanins, laisse aussi à désirer. Les châtaignes ordinaires se traitent entre 15 et 20, mais les Comballes trouvent preneur à 45 fr. La récolte des noix est très déficitaire dans tout le secteur. Les transactions sont à peu près nulles.

M. B.

GIRONDE

25 novembre.

Depuis un mois, il pleut. Fortes averses, pluie fine, brouillard : tout concourt à redonner au sol l'humidité que sept années de sécheresse lui ont enlevée. Les cours d'eau grossissent, les mares se remplissent. Bientôt ce sera au tour des sources et des puits de reprendre leur niveau normal.

Tout le monde se réjouit du temps, mais en pensant encore à la désastreuse sécheresse de cet été, qui s'est traduite par une récolte faible en quantité, mais excellente en qualité. Malheureusement, l'un ne compensera pas l'autre.

Malgré la clôture des déclarations de récolte, il est encore impossible de connaître le volume des vins de cette année. Bornons-nous à des pronostics.

En blanc, certaines régions ont fait sensiblement la même récolte que l'an dernier ou parfois même davantage (Blayais, quelques zones de l'Entre-deux-Mers, Sainte-Foy, Bordeaux). D'autres diminuent. C'est précisément cette diminution qu'il est difficile de chiffrer dans son ensemble. La coulure et la sécheresse ont enlevé 30 à 50 % de la récolte dans certaines régions (Ires Côtes de Bordeaux, Loupiac...). D'autres ont mieux résisté et le déficit sera moindre. Un orage de grêle d'une extrême violence a enlevé, en moyenne, le 15 juin dernier, 60 à 80 % de la récolte d'une quinzaine de communes des Ires Côtes de Bordeaux et de l'Entre-deux-Mers. Certaines vignes ont leur taille de l'année prochaine compromise. On peut donc dire qu'en moyenne il y aura un déficit, peut-être de l'ordre de 10 à 20 %.

En rouge, le déficit est encore plus marqué. On estime la récolte en moyenne à 60 ou 70 % de celle de l'an dernier. Cette année, quelques coopératives ont vinifié une partie de leurs vins rouges en « clairet », c'est-à-dire en réduisant le temps de cuvaison (un à quatre jours suivant les caves). Les résultats sont prometteurs. Espérons que la clientèle ne boudera pas un produit de qualité certaine, dû à l'heureuse initiative du C.I.V.B., voulant présenter un Bordeaux de carafe vite buvable, plus coulant, moins âpre qu'un vin destiné à vieillir.

1943, 1945, 1947, 1949, la série impaire des grands millésimes continue. Actuellement, on procède aux premiers soutirages et les premières dégustations de vin blanc révèlent dans les grandes appellations des vins riches en alcool et en sucre, bien équilibrés, faibles en acidité (marques d'une grande année), racés. Dès leur jeune âge, ils sont prometteurs. Souhaitons que le vieillissement ne fasse qu'exalter ces qualités premières. Dans les autres régions moins célèbres, le degré est certes moindre, mais il n'est pas rare de rencontrer dans l'Entre-deux-Mers des vins faits titrant 14° et même davantage. La moyenne se situe aux environs de 11 à 12°. A la dégustation ils se révèlent déjà plaisants à boire.

En rouge, 1949 sera aussi une grande année caractérisée par un degré alcoolique assez élevé. Les vins sont bien constitués et développent déjà un bouquet que, plus tard, la bouteille ne fera que renforcer.

D'une façon générale, le 49 ne décevra pas le consommateur, même le plus difficile.

Quant aux cours du vin, il semble difficile de se contenter de la mention, si fréquente actuellement : insuffisance d'affaires, pas de cote ». Et pourtant très peu d'affaires se traitent. Les courtiers ayant des ordres sont rares et les cours ne semblent pas encore nettement fixés. La propriété résiste de son mieux, et les quelques ventes enregistrées n'ont été faites que pour améliorer une trésorerie de plus en plus insuffisante. Ces quelques affaires se traitent à des cours sensiblement inférieurs à ceux pratiqués en début de campagne. Actuellement, le commerce de Bordeaux semble avoir uniformisé la vente au degré, même pour les grands vins. Il serait souhaitable que l'on revienne aux anciens usages de la vente au tonneau et qu'on abandonne la fixation du prix par le degré, qui ne tient aucunement compte de la qualité intrinsèque du vin. C'est une solution de facilité née de la guerre. Elle ne correspond plus à l'idée qu'on doit se faire du marché des vins fins. Le consommateur ne *dose* pas le vin, il le boit et il compare.

H. B.

LYONNAIS

Situation au 18 novembre 1949.

I. Cultures. — L'automne doux que nous avons connu a retardé la chute des feuilles en culture fruitière, de sorte que celle-ci n'est pas terminée actuellement sur pêchers. Les traitements d'automne contre le coryneum n'ont pas encore commencé.

A la suite de la sécheresse de l'été, on s'attendait à observer une floraison automnale des poiriers et des pommiers. Ce phénomène n'a été constaté que très sporadiquement dans la région lyonnaise, du fait que cette région n'a pas reçu de pluies en septembre et très peu en octobre.

On ne peut encore, actuellement, évaluer les pertes de sujets occasionnées par la sécheresse. Les arboriculteurs sont assez pessimistes à ce sujet.

En pépinière, on note une grande difficulté d'arrachage, du fait de l'état du sol.

II. Récolte et vente. — Les récoltes sont terminées depuis fin octobre. La production de pommes est minime.

Les belles « Reinettes du Canada » se commercialisent actuellement à 60 et 70 fr. le kg.

Au détail, les premières oranges arrivées sur le marché atteignent 80 à 100 fr. le kg.

Les bananes sont commercialisées à 110 fr. et 120 fr. le kg.

Les poires de bonne qualité se commercialisent actuellement sur le marché de Lyon à raison de 60 fr. à 70 fr. le kg.

MIDI

Narbonne, le 26 novembre.

Temps d'automne variable. Il a plu hier, le soleil luit aujourd'hui dans un ciel d'azur intense, avant-hier le vent soufflait en tempête. Le vigneron, habitué aux caprices de l'atmosphère, comme à ceux des hommes, poursuit activement ses travaux de saison, labours, épandages d'engrais et commencement de taille. Dans la plaine, les vieilles vignes françaises sont à la submersion contre le phylloxéra. Les souches dépouillent leurs dernières feuilles et prennent leur tenue d'hiver.

Les déclarations de récolte touchent à leur fin dans le Midi. Dans la région narbonnaise, la date limite est passée depuis deux semaines. On connaît maintenant les résultats de nombreuses communes, qui, toutes, accusent un déficit variable. En voici quelques-unes à titre documentaire.

Narbonne, 207.000 hectos en 1949, contre 253.000 en 1948; Coursan : 105.000 hectos contre 114.000 ; Ouveillan : 76.000 contre 95.000 ; Cuxac-d'Aude : 79.000 contre 96.000 ; Argeliers : 27.000 contre 31.000 ; Bizanet : 53.000 contre 62.000 ; Ginestas : 23.000 contre 29.000 ; Lézignan : 57.000 contre 64.000 ; Tourouzelle : 16.000 contre 21.000 ; Sigean : 40.000 53.000 ; Boutenac : 30.000 contre 35.000 ; Béziers : 209.000 contre 300.000.

Ces exemples confirment bien ce qu'on savait déjà. Le déficit général du Midi paraît s'établir entre le quart et le cinquième de la récolte précédente, compte tenu du fait que la production du Gard, sinistré l'an dernier par le mildiou, s'annonce à peu près équivalente.

S'il y a moins de vin, la qualité moyenne se présente bien, quand les vinifications ont été normales. Dans quelques cas, les fermentations, très lentes, se sont prolongées outre mesure et ont donné naissance à des acidités volatiles élevées. Mais ces vins ont été presque tous liquidés avec les vidanges dès le début de la campagne.

On pouvait espérer, selon une tradition constante, que ce début serait animé. Les stocks à la propriété et au commerce, quoique un peu plus importants que l'an dernier, n'étaient pas considérables et la récolte ne s'annonçait pas abondante.

Mais le gouvernement, craignant probablement une hausse analogue à celle de septembre 1948, a voulu y parer en ouvrant nos frontières aux vins étrangers. Il ne fut d'abord question que de 200 ou 300.000 hectos, soit deux ou trois jours de consommation, ce qui n'était pas bien grave. En réalité, les frontières une fois ouvertes et les droits de douane suspendus, il en est entré 1.500 ou 1.800.000 hectos, on ne sait pas trop exactement, les services dits compétents ne voulant ou ne pouvant donner aucune précision.

Nous passons sur les réactions très violentes des associations viticoles et les manifestations qui se déroulèrent dans le Midi pour protester contre une politique difficilement admissible, parce qu'elle tend à rabaisser le niveau de vie des vignerons français à celui des producteurs de pays socialement et économiquement moins évolués. Des apaisements ont d'ailleurs été obtenus depuis lors pour l'avenir, mais le mal était fait.

Le marché des vins ne pouvait pas rester insensible à une importation aussi massive. Le commerce des places de consommation, pourvu de marchandises étrangères et craignant de nouvelles arrivées, a restreint ses achats dans le Midi. On constate, en effet, pour les deux premiers mois de la campagne, que si les sorties de vins de la propriété pour la Métropole et l'Algérie réunies, étaient très voisines de celles de la campagne précédente, elles ont été moins importantes dans le Midi, mais plus dans le Centre et en Algérie.

Fort heureusement, pour les deux mêmes premiers mois, la consommation taxée a marqué un progrès de 980.000 hectos par comparaison avec 1948. Le surplus des importations se retrouve dans l'augmentation du stock commercial, qui a atteint le niveau le plus élevé enregistré depuis la guerre.

Dans un marché forcément très calme, la tendance ne pouvait évidemment pas accuser une grande fermeté. On a noté, cependant, que les vins de petits degrés, rares dans les plaines, et ceux de degrés élevés, peu abondants dans les coteaux, se défendent mieux que les degrés moyens, plus nombreux ici et là, et par conséquent moins demandés. La faiblesse marquée par les cours des vins d'Algérie, et la

baisse du fret ont contribué à l'alourdissement d'un marché, qui se présente par ailleurs parfaitement équilibré.

Et c'est cette dernière considération qui doit en fin de compte prévaloir. En tenant compte des importations, les disponibilités ne sont pas supérieures à celles de l'an dernier et la consommation montre de meilleures dispositions. Il est donc logique de penser qu'un redressement doit se produire, qui épargne aux vignerons le désastre d'un prix de vente inférieur à son prix de revient.

ORLÉANAIS

Novembre.

Arboriculture fruitière. — Les craintes exprimées le mois précédent quant à la conservation des fruits se trouvent justifiées dans de nombreuses exploitations.

Il est important de soulignèr, en plus des causes habituelles, la présence, depuis cette année, de *Ceratitis capitata* dans les pommes et les poires.

La vente des fruits, très irrégulière, permet d'enregistrer des différences de cours très marquées selon les catégories. Tandis que les fruits de choix, bien emballés, trouvent preneur à 100 fr. le kg., de grosses quantités de fruits ordinaires partent difficilement sur les marchés locaux à 10 et 15 fr., en raison de leur abondance (pommes).

L'expédition des premières Passe-Crassane a marqué la dernière semaine de novembre.

Pépinières. — La saison d'arrachage et d'expédition s'est poursuivie tout au cours du mois écoulé, souvent dans des conditions difficiles en raison des pluies abondantes.

La vente des plants d'ornement a été active ; celle des plants fruitiers a permis d'effectuer quelques exportations en plus des transactions ordinaires.

DOCUMENTATION

Cote 33.213)

FREAR D.-E.-H. — **A Catalogue of Insecticide and Fungicides.** Vol.2 : Chemical Fungicides and Plant Insecticides. 1 vol. 20 × 27, 160 p., Chronica Botanica Company, édit., Waltham (Mass.), 1948, br. 5,50 dol.

Eu égard au nombre considérable de produits (plus de dix mille !) utilisés dans l'agriculture comme insecticides et anticryptogamiques, on conçoit la difficulté que présentait l'établissement d'un catalogue de ces produits à la fois complet et facile à consulter. L'auteur a su mener à bien cette tâche considérable et son premier volume, consacré aux insecticides chimiques, aux produits de condensation et aux insecticides mixtes, avait rencontré le plus grand succès dans les milieux intéressés. Le second volume traite des anticryptogamiques chimiques et des insecticides végétaux. Après une courte introduction dans laquelle est indiqué le mode de classification adopté et les moyens de retrouver dans le catalogue un produit déterminé, lorsqu'on en connaît la nature chimique, on trouve successivement la liste des anticryptogamiques chimiques, des produits de condensation, des anticryptogamiques végétaux et mixtes, des insecticides végétaux et mixtes existants. Pour chaque produit cité, sont indiqués les effets qu'il exerce sur les cryptogames ou les insectes ; une liste de brevets, un index bibliographique détaillé, un index des composés chimiques entrant dans la composition des produits cités dans le catalogue complètent cette brochure, qui épargnera des recherches considérables à tous ceux qui s'intéressent à l'entomologie, à la pathologie végétale et à la chimie agricole. Elle sera également fort utile aux étudiants et à tous ceux qui ont à s'occuper de désinsectisation et de désinfection des plantes. A. V.

DARPOUX H. et VUITTENEZ A. — **Essais de traitement contre la tavelure du poirier.** — *Ann. Epiphyties*, 1948, **14**, n° 1, 1-26.

Les solutions de formol à 2 %, de bouillie bordelaise à 4 %, de bouillie sulfocalcique à 4 % et l'huile d'anthracène à 8 % permettent de diminuer dans des proportions importantes le nombre des conidies d'hiver pendant une durée de huit à quinze jours. Il y a donc intérêt à utiliser ces produits en pulvérisation juste avant le débourrement pour réduire l'importance des premières contaminations. L'huile d'anthracène, utilisée seule, à 8 %, a une efficacité au moins égale à celle des produits précités et il ne semble pas indispensable de lui adjoindre d'autres fongicides ainsi qu'on le recommande habituellement.

(Cote 80.290)

STATION PROVINCIALE DES RECHERCHES SCIENTIFIQUES DE VITICULTURE, A LA HULPE. — **Les essais jusqu'à 1947. Rapport** N° 2, 1 br. 16 × 25, 29 p., 6 photos, Institut pour l'Encouragement des Recherches Scientifiques dans l'Industrie et l'Agriculture, La Hulpe (Belgique).

Essais d'hormones sous forme de sels de soude d'acides alpha-naphtylacétique, béta-indolyl-acétique, 2.4 D dichlorophénoxyacétique, pulvérisés en mai, sur cépage de serre : Royal T, Léopold III, Colinau Noir, Gildé, Muscat d'Alexandrie, Canon Hall, aux doses de 2 à 50 mg/l. Grandes différences dans les effets d'une grappe à l'autre et surtout d'un cépage à l'autre. Avec bêta, généralement l'axe de la grappe se tirebouchonne. Avec 2. 4D, les pédicelles s'allongent, mais il y a nécrose des extrémités, moindre volume des grains et non dispense d'éclaircir la grappe comme on l'espérait.
Sur boutures d'œil : demi-submergées, bons résultats d'enracinement avec alpha et béta à 25-50 mg d'eau ; moindre avec poudre. P. L.

(Cote 10.217)

MARILLIER Ch. — **Manuel du Distillateur.** 3[e] édit. 1 vol. 10,5 × 15,5, 312 p., 59 fig., Librairie J.-B. Baillière et Fils, Paris, 1948 ; br. 400 fr.

Pour tenir compte des perfectionnements considérables intervenus en distillerie depuis la publication de la première et de la deuxième éditions, l'auteur a procédé à une refonte complète de son ouvrage en se proposant toujours le même objectif : donner un résumé des principes de la distillerie et de la distillation en écartant du texte les théories approfondies, les études critiques des procédés et des appareillages. On trouvera, en particulier, des renseignements fort intéressants sur la rectification continue, la distillation à circuit calorifique fermé ou à multiple effet, la dépense de vapeur et d'eau des appareils de distillation et de rectification.
On doit souhaiter à cet ouvrage bien présenté et très complet la plus grande diffusion. A. V.

(Cotes 203.865 et 205.847)

BŒUF F. et VESSEREAU A. — **Recherche et expérimentation en agriculture** 2 vol. 16 × 25, T. I : **Objectifs de la recherche agronomique. Méthodes d'expérimentation,** 494 p. 53 fig., br. 1.200 fr. — T. II : **Méthodes statistiques en biologie et en agronomie,** 400 p., 31 fig., br. 2.000 fr. J.-B. Baillière et Fils, édit., Paris, 1948.

On trouvera dans les premiers chapitres une idée des problèmes à envisager pour perfectionner chaque culture.
C'est surtout le chapitre de génétique appliquée qui sera considéré comme nouveau dans le monde agricole. Combien de mots nouveaux et d'idées nouvelles éclairant des pratiques fort anciennes comme l'hybridation, le bouturage, le greffage. la sélection massive ou individuelle contrôlée dans la suite par les épreuves de pureté, par les tests morphologiques, génétiques, physiologiques, chimiques, statistiques.
La technique de l'hybridation nous sort des théories. On apprend à faire varier le milieu, à traiter par des substances chimiques comme la colchicine, qui favorise la pomme de terre.
Pour être significatives, les différences obtenues doivent dépasser celles que le calcul des probabilités attribue au hasard. Ces interprétations sont l'objet du second volume, confié au mathématicien A. Vessereau.
Les formules paraissent rébarbatives, mais les exemples expérimentaux les illustrent de suite. Il suffira d'un peu de logique à l'expérimentateur pour trouver le chapitre convenant à son cas.
Sont étudiées la loi binominale, la

fameuse courbe en cloche de Gauss où se placent les résultats de part et d'autre d'un maximum de fréquence.
On interprète les interréactions de plusieurs facteurs, les relations entre les résultats de plusieurs années en stations différentes. Nombreux exemples sur les cultures de blé, d'orge, de tabac, sur la production laitière, les tomates, etc.
Avec les séries statistiques doubles, on entre dans la géométrie dans l'espace; avec les corrélations multiples, on peut prévoir les rendements en blé.

P. L.

(Cote 34.224)

PIEL-DESRUISSEAUX J. — **Organisation scientifique du travail en agriculture,** 1 vol. 21 × 27, 172 p., 31 fig., *La Maison Rustique*, Paris, 1948, br. 600 francs.

Dans la préface, M. H. Girard écrit : « On dit souvent que l'acquéreur d'un livre ne lit pas la préface. » Dans le cas particulier de cet ouvrage, le lecteur aurait tout à fait tort, car, pour le comprendre, la lecture et de la préface et de l'avant-propos est indispensable. Sans elle, il est difficile de se rendre compte de l'importance de l'organisation scientifique du travail dans l'agriculture, si l'on veut que cette branche de l'activité nationale joue le rôle qui lui revient dans les circonstances actuelles. Il faut voir dans la vie à la campagne une profession et non une manière d'être, et pour que cette profession rapporte, il est nécessaire d'y introduire des connaissances nouvelles, qui ont donné des résultats remarquables dans le commerce et l'industrie.
Ce livre a été écrit pour exposer comment ces notions peuvent être appliquées à l'agriculture ; à noter le chapitre traitant de la formation de l'exploitant et de son rôle dans la gestion de l'exploitation. Il s'agit là d'une tâche difficile, dont la mise en œuvre se heurtera à bien des résistances, mais, si l'enthousiasme de l'auteur se communique au lecteur, une œuvre utile aura été réalisée.

M. D.

(Cote 29.533)

Congrès Pomologique de France, 79e session, Angers, 23, 24 et 25 sept. 1948. 1 vol. 15,5 × 23,5, 193 p., Société Pomologique de France, Villefranche (Rhône), 1948, br. 300 francs.

Les congrès pomologiques diffèrent de la plupart des autres, en ce que leurs membres sont tous des observateurs et souvent des « victimes » directes de la nature, ce qui les rend modestes, et que leurs conclusions — si conclusion il y a — ne sont pas des réclamations aux contribuables par l'intermédiaire des politiciens.
Rien ne saurait mieux montrer la mesure et la prudence que donne aux hommes la vie rurale.
Toutefois, l'homme doit aider la nature pour produire économiquement, donc rapidement, beau et bon, puisqu'il s'agit de fruits... et sans gâcher l'avenir.
Angers est un des centres de pépinières les plus importants de France ; aussi trouve-t-on dans les discours, communications et excursions beaucoup de notions régionales et professionnelles.
Mais c'est surtout des maladies et des insectes qu'il est question : chancres, dépérissement, clinodiplosis des greffes, oïdium, rhynchite coupe-bourgeon (très illustré).
Les récents progrès des traitements conduisent aux économies d'eau par atomisation et à l'emploi de phythormones agissant à la dose minime de 10 à 20 g par hectolitre. On trouvera de véritables monographies des esters phosphoriques et des thiophosphates avec applications.
Des études portent sur les porte-greffes et sur l'affranchissement des arbres à pépins.
Les stades végétatifs, en rapport avec les traitements, comportent des tableaux et illustrations des stades-repères du bourgeonnement et de la floraison du poirier et du pommier : ce sont les tables de Fleckinger (un Français) qui font le tour du monde.
Il est question, en passant, de la vigne (bouturage), du pêcher (oïdium) et d'autres arbres fruitiers, mais ce sont les arbres à pépins qui dominent le congrès.
La haie fruitière clôt les mémoires techniques.

P. L.



PETITES ANNONCES

INDEX DE LA REVUE VITICULTURE-ARBORICULTURE

Tables alphabétiques et systématiques

Volume 95 — Année 1949

I. — NOMS D'AUTEURS

II. — MATIÈRES

IV. — LIVRES NOUVEAUX

Le Directeur gérant : Paul GERMAIN.

Dépôt légal N° 277 — Imprimerie SCHNEIDER F[res] et MARY - LEVALLOIS-PERRET.

IMPRIMÉ EN FRANCE